LAUCHE'S ERSTER ERGÄNZUNGSBAND ZU LUCAS UND OBERDIECK'S ILLUSTRIRTES...

Wilhelm Lauche

Digitized by Google

THE CREAM
OF
SCOTTISH
HUMOUR
AS TOLD BY MY GRANDMOTHER

I. Aepfel No. 690 bis 839.
II. Birnen No. 763 bis 912.
III. Kirschen No. 233 bis 235.
IV. Pflaumen No. 281 bis 289.
V. Aprikosen No. 1 bis 35.
VI. Pfirsiche No. 89 bis 108.

Digitized by Google

Digitized by Google

Lauche's

Erster Ergänzungsband

zu

Lucas und Oberdieck's

Illustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

Herausgegeben im Auftrage des

Deutschen Pomologen-Vereins.

Mit 367 Durchschnittszeichnungen.

Berlin.
Verlag von Paul Parey.
Verlagshandlung für Landwirthschaft, Gartenbau und Forstwesen
1883.

Digitized by Google

SB357
L8763

Vorwort.

Verfasser und Verleger der Deutschen Pomologie*) sind vom Geschäftsführer des deutschen Pomologen-Vereins, dem Garten-Inspektor Koch in Braunschweig, von einer nicht unbedeutenden Anzahl von Freunden genannten Werkes, sowie von Mitgliedern des deutschen Pomologen-Vereins vielfach ersucht worden, einen Ergänzungsband zum Illustrirten Handbuch der Obstkunde herauszugeben.

Zur klaren Erkenntniß der Sachlage dürfte eine Mittheilung über die Entstehung, den Fortgang und die Bedeutung letzteren Werkes von besonderem Interesse sein. Im Jahre 1853 fand die erste allgemeine Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Naumburg statt. Vier Jahre später war der Verein bereits soweit erstarkt, daß er zu Gotha die Herausgabe eines vollständigen, dem zeitigen Stande der Wissenschaft entsprechenden, Handbuches der Obstkunde beschließen konnte, um den deutschen Obstbau zu heben und in Blüthe zu bringen und Sortenkenntniß, das Fundament eines rationellen Obstbaues, zu fördern. Im Jahre 1859 erschien die erste Lieferung des ersehnten Werkes, betitelt: Illustrirtes Handbuch der Obstkunde. Im folgenden Jahre constituirte sich zu Berlin aus den bisherigen freien Versammlungen der deutsche Pomologen-Verein.

Kein deutscher Pomologe war auf die Herausgabe eines so umfassenden Werkes vorbereitet, dessen Ausarbeitung ohne pomologische Gärten und Sammlungen, ohne jahrelang vorangegangene Untersuchungen und Beobachtungen, ein wirkliches Wagniß war. Die meisten Beschreibungen

*) Deutsche Pomologie, chromolithographische Abbildung, Beschreibung und Culturanweisung der empfehlenswerthesten Sorten Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche und Weintrauben. Nach den Ermittelungen des Deutschen Pomologen-Vereins herausgegeben von W. Lauche, Kgl. Garten-Inspector, Lehrer des Gartenbaues an der Königl. Gärtner-Lehranstalt in Potsdam. 200 Farbendrucktafeln nebst Text. (Berlin, Verlag von Paul Parey). Preis 100 M. In 4 Halblederbände gebunden Preis 112 M.

M351734

Digitized by Google

des Handbuches fertigten Oberdieck und Jahn an; beide Männer konnten nur das beobachten und beschreiben, was sie selbst besaßen, ihr Forschungsfeld war daher ein begrenztes. Die Pfirsiche mußten dem Jardinier fruitier du Muséum von Decaisne entlehnt werden; die Auswahl konnte deshalb kaum eine glückliche und zweckmäßige sein. Aprikosen und Wein blieben ganz unberücksichtigt. Das Beerenobst fand an Maurer seinen Bearbeiter.

Das Handbuch erlangte mit jedem weiteren Bande größere Brauchbarkeit und wird jetzt mit Recht als das beste derartige in Deutschland erschienene Werk betrachtet. Sicherlich ist es das einzige Werk, welches dem heimischen Pomologen bei seinen Anpflanzungen sicheren Anhalt zu geben vermag.

Die Theilnahme für das Handbuch war Anfangs eine sehr rege; die ganze Auflage von 1200 Exemplaren wurde vergriffen. Später ließ die Begeisterung nach, ja die Edirung der letzten fünf Lieferungen konnte nur durch eine Subvention aus der Kasse des deutschen Pomologen-Vereins ermöglicht werden. Nachdem 23 Lieferungen erschienen waren, ruhte einige Jahre die Fortsetzung des Werkes, bis in der General-Versammlung zu Potsdam, im Jahre 1877, Dr. Lucas den Antrag stellte, der Verein wolle die Fortsetzung des Illustrirten Handbuches beschließen und dazu die Mittel bewilligen, da die Fortsetzung des Werkes Ehrensache des Vereins sei. Dieser Antrag wurde einstimmig angenommen und der greise Oberdieck mit der Herausgabe einer neuen Lieferung betraut.

Aber die Anzucht neuer Sorten ruht nicht; die Obstzüchter sind rastlos thätig, bessere, feinere und edlere Früchte zu erzielen: also kann auch die Pomologie nimmer abschließen; sie muß vielmehr stets der Praxis Schritt für Schritt folgen, die Neuzüchtungen prüfen, beobachten, vergleichen, annehmen oder verwerfen.

Es sind nun in den letzten Jahren eine Menge neuer Obstsorten gezogen und ältere bekannt und verbreitet worden, die man, obgleich sie alle Beachtung verdienen, vergeblich im Illustrirten Handbuch suchen wird. Wie unangenehm vergebliches Nachschlagen berührt, weiß jeder, der sich mit Pomologie beschäftigt hat.

Digitized by Google

Die Herausgeber und Bearbeiter des Illustrirten Handbuches, Oberdieck, Jahn, Lucas, von Flotow, Schmidt und andere sind bereits verstorben und ihre mit vieler Mühe und bedeutenden Kosten angepflanzten Sortimente größtenteils verschwunden. Es ist daher leicht erklärlich, daß das obstziehende und bauende Publikum sich an mich, den Herausgeber der Deutschen Pomologie, wendet.

Seit etwa 25 Jahren habe ich, anfangs in meiner eigenen Gärtnerei, später in den mir anvertrauten Anlagen der Königlichen Gärtner-Lehranstalt, alle bekannten und alle neu eingeführten, irgend zu erlangenden Obstvarietäten angeschafft und in den verschiedensten Formen, nicht auf Sortenbäume veredelt, angepflanzt, die erzielten Früchte auf pomologischen Ausstellungen verglichen, die Fachliteratur von Leroy, Mas, Hogg, Warder, Thomas u. s. w. zu Rathe gezogen und mit gleichgesinnten Pomologen, wie Medicinalrath Dr. Engelbrecht und Garten-Inspector Koch zu Braunschweig, Inspector Palandt zu Hildesheim, Obergärtner R. Lauche in Abtnaundorf bei Leipzig, General-Consul von Ladé in Geisenheim, Garten-Director Goethe in Geisenheim, Baumschulenbesitzer Rosenthal in Wien, Baumschulenbesitzer Müllerklein in Carlstadt am Main, Garten-Inspector Lämmerhirt in Dresden, Baumschulenbesitzer Gaucher in Stuttgart, Rechtsanwalt Mohr in Rudolstadt, Oberlehrer Hesselmann in Witzhelden u. a m. meine Beobachtungen ausgetauscht und dann, so vorbereitet, Tausende von Beschreibungen, Durchschnittszeichnungen und Abbildungen angefertigt. Ein reiches Untersuchungsmaterial lieferten auch die mir zur Verfügung gestellten Sortimente nebst eingereichten Listen der Potsdamer Ausstellung. Es war mir daher nicht unwillkommen, als das Ersuchen um Herausgabe eines Ergänzungsbandes zum Illustrirten Handbuche an mich herantrat.

Ein Sortiment, passend für alle örtlichen und klimatischen Verhältnisse, kann ich nicht zusammenstellen; die eine oder die andere Sorte wird sicherlich stets nur unter besonderen Verhältnissen gedeihen. Wer die Bodenverhältnisse seines Ortes, Klima, Witterung u. s. w. studirt hat und kennt, dem wird es leicht werden, aus der vorliegenden Sammlung die für seine Besitzung passenden Sorten heraus zu suchen; bei wem die obige

Digitized by Google

Voraussetzung fehlt, dem wird kein Buch der Welt Rath ertheilen und ihn vor Mißgriffen schützen können.

Nicht unbeachtet darf es auch gelassen werden, daß über den Werth einzelner Sorten für diese oder jene Gegend die Forschungen noch lange nicht abgeschlossen sind; es konnten daher nur solche Sorten berücksichtigt werden, die hier gezogen und beobachtet wurden.

Daß das Illustrirte Handbuch der Obstkunde segensreich gewirkt hat, wird Niemandem entgangen sein, der mit Aufmerksamkeit der Entwickelung des Obstbaues gefolgt ist und die Ausstellungen und den Obstmarkt besucht hat.

Und wenn es mir gelungen sein sollte, das Werk meiner großen Vorgänger in ihrem Geiste fortzusetzen, wenn es mir vergönnt sein sollte, den deutschen Obstbau, wie jene, auf eine höhere Stufe emporzuheben, so hat das vorliegende Buch, welches ohne Subvention des deutschen Pomologen-Vereins erscheint, seinen Zweck, für den ich es bestimmt habe, erreicht.

Es gedeihe allezeit der deutsche Obstbau!

Königliche Gärtner-Lehranstalt, Potsdam, Neujahr 1883.

W. Lauche.

Digitized by Google

Inhalt.

Die Hauptnamen der beschriebenen Sorten sind durch größeren, die Synonyma durch kleineren Druck bezeichnet.

I. Aepfel.

Seite

Agaapfel (No. 690) 1
Aga 1
Alfriston (No. 691) 3
Annie Elizabeth (No. 692) 5
Antonowka, (No. 693) 7
Apfel, Christ's gelber Auguste- (No. 695) 11
Apfel, Coe's rothgefleckter (No. 694) 9
Apfel, der bedufte 291
Apfel, Goerges- (No. 696) 13
Apfel, großer aus der Berberei (No. 697) 15
Apfel, kleiner aus der Berberei (No. 698) 17
Apfel, violetter 295
Apfel von Grignon (No. 699) ... 19
Apfel von Lestre (No. 700) 21
Apfel von Stenkyrk (No. 701) 23
Api noir 25
Api, schwarzer (No. 702) 25
Aprilschöner (No. 703) 27
Arneth (No. 704) 29
Ashmead's Kernel 31
Ashmead's Sämling (No. 705) ... 31
Beaufin, gestreifter (No. 706) 33
Beaufin strié 33
Belle d'Avril 27
Belle des Buits 267
Bellefleur, Brabanter 35
Bellefleur, großer Brabanter (No. 707) 35
Bernède, (No. 708) 37
Bonne de mai 125
Borsdorfer, doppelter (No. 709) .. 39
Borsdorfer, schwarzer 295
Borsdorfer, steirischer Winter- (No. 838) 297
Bretonneau, (No. 710) 41
Brownlee's Russet (No. 711) 43

Seite

Brünerling, großer böhm. (No. 712) 45
Brünerling, von Liegel's 45
Api Calau noir 25
Calvill, Boisbunel (No. 713) 47
Calvill, Briel'scher (No. 714) 49
Calvill, Buchholzer (No. 715) 51
Calvill, Eva's (Nr. 716) 53
Calvill, Mauffion's (No. 717) 55
Calville rouge d'Anjou 59
Calville tulipée 57
Calvill, Tulpen (No. 718) 57
Calvill von Anjou (No. 719) 59
Calvill von Boskoop, (No. 720) .. 61
Calvill von Quillins (No. 721) ... 63
Cellini, der (No. 722) 65
Chailleur (No. 723) 67
Clifton Nonesuch 147
Coe's golden drop 9
Cuffet 185
Daru Alma (No. 724) 69
Daru Apfel 69
Debrichy 97
De Calau 25
De Grignon 19
De Lestre. 21
Douce des Dames 119
Douce de Rockport 287
Doux Juvigny 101
Duchatel (No. 725) 71
Early Creston 159
Fehlerapfel (No. 726) 73
Fertile de Frogmore 77
Fleur d'Ange 247
Frauenapfel, Reinettenartiger (No. 727) 75
Frogmore, fruchtbarer von (No. 728) 77
Frogmore prolifique 77
Fürst Bismarck (No. 729) 79
Fürst Lippe (No. 730) 81

Digitized by Google

	Seite
Glory of Flanders	35
Golden Pippin von Michigan	165
Goutte d'or de Coë	9
Graf Nostiz (No. 731)	83
Graaftensable fra Avreskor	85
Grafensteiner von Avreskor (No. 732)	85
Gros Barbarie	15
Gros Barbarie blanc	15
Gueltonapfel (No. 733)	87
Gulderling, schwarzer	295
Hebelsapfel, der (No. 734)	89
Herzogin Olga (No. 735)	91
Himbeerapfel, Oberländer (No. 736)	93
Irish Peach	159
Iron Apple	35
Jalaisapfel (No. 737)	95
Joseph de Brichy (No. 738)	97
Josephine Kräuter (No. 739)	99
Jubigny, süßer (No. 740)	101
Kaiser Wilhelm (No. 741)	103
Kantapfel, Mecklenburger (No. 742)	105
Kantil Sinap (No. 743)	107
Kastanienapfel	295
Kohlapfel	295
Kohlapfel, schwarz-schillernder (No. 744)	109
Königin-Olga-Apfel (No. 745)	111
Königin von Frankreich (No. 746)	113
Königsapfel, Warner's (No. 747)	115
Kronprinz Rudolf (No. 748)	117
Kronprinz Rudolf v. Oesterreich	117
Ladie's Sweet (No. 749)	119
Lady Sweet	119
Ladie's Sweeting	119
Le Fleur d'Ange	247
Lord Gwydyrs Newtown Pippin	3
Lord Suffield (No. 750)	121
Magenta (No. 751)	123
Maiapfel, schöner (No. 752)	125
Marie (No. 753)	127
Matapfel, Kloppenheimer	283
Melonenapfel, Grothe's (No. 754)	129
Milchapfel, Werder'scher (No. 755)	131
Mirabelle	291
Mohrenapfel	295
Mother	133
Mutterapfel (No. 756)	133
Nonpareil Welford Park	279
Northern Spy	281
Oldaker's New	3
Olga Nicolajewna	111
Parmäne Maibier's (No. 757)	135
Parmäne, Schwarzenbach's (No. 758)	137
Parmäne, Touchon's Sommer- (No. 759)	139
Parmäne von Mabbot (No. 760)	141
Parmäne, Worchester (No. 761)	143
Peasgood's Nonesuch	203
Pepin de Fearn	147
Pepping, Bullock's	251
Pepping, Dechant-Giesbergs-Gold- (No. 764)	149
Pepping, der rothe von Ingestrie (No. 762)	145
Pepping, Dr. Seelig's Orange- (No. 765)	151
Peppin, englischer Gold-	251
Pepping, Fearn's (No. 763)	147
Pepping, Wadhurst (No. 766)	153
Peter Smith (No. 767)	155
Petite Barbarie	17
Pfarrerapfel, (No. 768)	157
Pfirsichapfel, irischer (No. 769)	159
Ecklinville Pippin	255
Evagil Pippin	193
Shepherd's Pippin	3
Wadhurst Pippin	153
Pogatsch-Apfel, rother (No. 770)	161
Pogatsche rouge d'hiver	161
Pomme d'Ange	247
Pomme d'Eva	53
Pomme de Fearn	147
Pomme de Grignon	19
Pomme de Lestre	21
Pomme de Lippe	269
Pomme de rosée	291
Pomona, Cor's (No. 771)	163
Porter (No. 772)	165
Prinz Albert (No. 775)	171
Prince de Lippe	81
Prinz Nicolaus von Nassau (No. 776)	173
Prinzenapfel, süßer (No. 773)	167
Prinzeß Marie (No. 774)	169
Rambour, Himbsel's (No. 777)	175
Rambour de Himbsel	175
Rambour Papeleu (No. 778)	177
Rambour, Schorrald's (No. 779)	179
Red Ingestrie	145
Reine de France	113
Reinette, neue Ananas- (No. 780)	181

Seite

Reinette, Baſtner (No. 781) . . . 183
Reinette belle de Boskoop 265
Reinette Cuſſet (No. 782) 185
Reinette Daniel 299
Reinette, Daniel's rothe Winter- (No. 839) 299
Reinette de la Chine 235
Reinette de Wadhurſt 153
Reinette, Deal's graue (No. 783) . 187
Reinette, Diel's graue v. Montfort 227
Reinette, Dechant Giesbergs-Gold- (No. 784) 189
Reinette, die glatte, gelbe (No. 785) 191
Reinette, Evagil (No. 786) 193
Reinette, Focke's (No. 787) 195
Reinette, Gold von Baſel- (No. 790) 201
Reinette, Gold von Peasgood- (No. 791) 203
Reinette gris de Parmentier . . . 211
Reinette griſe Brownlees 43
Reinette griſe de Rouen 225
Reinette, Kienaſt's (No. 792) 205
Reinette, Lagrange (No. 793) 207
Reinette, Limberts-Gold- (No. 788) 197
Reinette liſſe 191
Reinette monſtrueuſe 227
Reinette, Ontz- (No. 794) 209
Reinette, Parmentier- (No. 795) . 211
Reinette, Pigeonartige (No. 796) . 213
Reinette, la punctée 215
Reinette, punktirte (No. 797) 215
Reinette, Roſenthals-Gold- (No. 789) 199
Reinette, rothe Kaſſeler (No. 798) 217
Reinette Seetchat (No. 799) 219
Reinette violette 295
Reinette von Bihorel (No. 800) . . 221
Reinette von Clochard (No. 801) . 223
Reinette von Dippedalle (No. 802) 225
Reinette von Montfort (No. 803) 227
Reinette von Thorn (No. 804) . . . 229
Reinette von Vignan (No. 805) . 231
Reinette, Werderſche Wachs- (No. 806) 233
Reinette, Zitzen- (No. 807) 235
Robert von Rennes (No. 808) . . . 237
Rockport Sweet (No. 833) 287
Roſe de Moringen 241
Roſenapfel, Mähringer (No. 809) . 239
Roſenapfel, Moringer (No. 810) . . 241

Seite

Roſenapfel, Steigers (No. 811) . . 243
Roſenapfel, Valli's (No. 812) 245
Roſengulderling (No. 813) 247
Rosmarinapfel, Sommer- (No. 814) 249
Ruſſet, American glden 251
Ruſſet, Diels engl., gewürzhafter 251
Ruſſet, Golden (No. 815) 251
Ruſſet, vergoldeter 251
Sämling aus Ecklinville (No. 817) 255
Sämling Wilhelm von Elſner's (No. 818) 257
Saint Lawrence 253
St. Lorenz-Apfel 253
St. Germain 21
Sans-Pareille de Peasgood 203
Schlotterapfel, Heinemann's (No. 819) 259
Schmeckapfel (No. 820) 261
Schneeapfel (No. 821) 263
Schneeapfel, haltbarer 263
Schöner aus Boskoop (No. 822) . . 265
Schöner von Buits (No. 823) 267
Schöner von Lippe (No. 824) . . . 269
Schöner von Wilshire (No. 825) . 271
Seedling Ecklinville 255
Semis d'Ashmead 31
Serezika (No. 826) 273
Serinka, der (No. 827) 275
Shepherd's Seedling 3
Siebenſchläfer (No. 228) 277
Siebenſchläfer, grüner 277
Sondergleichen von Welford Park (No. 829) 279
Späher des Nordens (No. 830) . . 281
Stenkyrkeaple 23
St. Lorenzapfel (No. 816) 253
Streifling, Kloppenheimer (No. 831) 283
Striped Beaufin 33
Striped Beefing 33
Stutzerapfel, geſtreifter 33
Süßapfel, Meffert's (No. 832) . . . 285
Taubenapfel, Ungers (No. 834) . . . 289
Thauapfel (No. 835) 291
Transparente de Croncels (No. 836) 293
Transparente de Zurich 131
Veilchenapfel, Winter- (No. 837) . 295
Violette 295
Violette de Mars 295
Violette de Quatre-Goûts 295

Seite

Warner's King 115
Wilshire Beauty 271
Winter Maschanzker, Steirischer. 297
Zieglerapfel 173

II. Birnen.

Abbé Edouard, (No. 763) 301
Adèle 305
Adèle de Saint-Ceras .. 305
Adèle Lancelot (No. 764) 303
Adèle von Saint-Denis (No. 765) 305
Aimé Ogereau (No. 766) 307
Alexandrine Mas (No. 767) 309
Alphonse Karr (No. 768) 311
Amandine 316
Amandine de Rouen (No. 770) ... 315
Amélie Leclerc (No. 771) 317
Amiral Cécile (No. 772) 319
André Desportes (No. 773) 321
Andrews (No. 774) 323
Angelica Leclerc (No. 775) 325
Angélique Cuvier (No. 769) 313
Annabirn (No. 776) 327
Arthur Bivort (No. 777) 329
Audibert, Die (No. 778) 331
August Russelet (No. 779) 333
Auguste Mignard (No. 780) 335
Auguste Royer (No. 781) 337
Augustine Lelieur (No. 782) 339
Balosse (No. 783) 341
Balket sen. (No. 784) 343
Barbe Nelis (No. 785) 345
Baron Deman de Lennick (No. 786) 347
Beadnell's Sämling (No. 787) ... 349
Belle-Audibert 331
Belle de Brissac 577
Belle de Flushing 581
Belle du Figuier ..... ~~547~~
Belle et Bonne de la Prierre 583
Belle Fleurusienne ..... ~~479~~
Bergamotte Arsène Sannier (No. 789) 353
Bergamotte Audibert 331
Bergamotte Eliza Mathews (No. 790) 355
Berlaimont 365
Bergamotte Lesèble (No. 791) 357
Berriay's Birn (No. 788) 351
Beß Duboß (No. 792) 359
Beß Garnier 463
Beß précoce 384
Beurré Baltet père 343
Beurré Bußy 493
Beurré Charron 373
Beurré de Cyseing 380
Beurré de Saint-Nicolaus 405
Beurré Degallait 375
Beurré Delbecq 377
Beurré Dubuissen 380
Beurré Flon 382
Beurré Jalais 387
Beurré Jean van Geert 404
Beurré Knor 389
Beurré Langelier 391
Beurré Lebrun 508
Beurré Ligot 380
Beurré Loisel 394
Beurré Oudinot 397
Beurré Pauline 399
Beurré précoce 383
Beurré van Driesche 401
Beurré van Geert 404
Birne von Brockworth-Park (No. 793) 361
Bonne Thérèse 469
Boston Epargne 582
Braconot (No. 794) 363
Brandywine (No. 796) 367
Brialmont (No. 795) 365
Brindamour (No. 797) 369
Brokworth Park 362
Brune de Grasselin (No. 798) ... 371
Butterbirn, Charron's (No. 799) 373
Butterbirn, Degallait's (No. 800) 375
Butterbirn, Delbecq's (No. 801) .. 377
Butterbirn, Dubuissen's (No. 802) 379
Butterbirn, Flon's (No. 803) 381
Butterbirn, Frühe (No. 804) 383
Butterbirn, Hentzes (No. 805) ... 385
Butterbirn, Jalais (No. 806) 387
Butterbirn, Knor's (No. 807) 389
Butterbirn, Langelier's (No. 808) 391
Butterbirn, Loisel's (No. 809) ... 393
Butterbirn, Mangeot's (No. 810) 395

Seite

Butterbirn, Oudinot's (No. 811) 397
Butterbirn, Pauline's (No. 812) . 399
Butterbirn, Van Driesche's (No. 813) 401
Butterbirn, Van Geert's (No. 814) 403
Butterbirn von Saint Nicolaus (No. 815) 405
Butterbirn, Von Sorius' (No. 816) 407
Calebasse d'été 453
Calebasse de Tirlemont 456
Cambridge Sugar Pear . . . 582
Chaigneau (No. 817) 409
Chaumontel Anglaise 427
Clara Fries (No. 818) 411
Clemence de Lavours 413
Clementine von Lavours (No. 819) 413
Colmar de Mars (No. 820) 415
Colonel Grégoire 543
Colorée de Juillet 497
Constantin Claes (No. 821) 417
De Calot 427
De la Pentecôte 599
De Sorius 407
Dechantsbirn, Boisnard's (No. 822) 419
Dechantsbirn, Flon's (No. 823) . . 421
Dechantsbirn von Rouen (No. 824) 423
Delbecq 377
Délices Cubelier (No. 825) 425
Donville (No. 826) 427
Donville, gelbe 428
Doppelkirschbirn, Die (No. 827) . . 429
Doyenné Boisnard 419
Doyenné du Cercle 423
Doyenné du Cercle pratique de Rouen 423
Doyenné Flon 421
Doyenné Flon aîné 421
Downton (No. 828) 431
Dr. Andry (No. 829) 433
Dr. Capron 475
Dr. Julius Guyot (No. 830) 435
Dr. Koch (No. 831) 437
Dr. Pigeaux 439
Dr. Pigeaux (No. 832) 439
Dr. Pigneau 439
Du Breuil père 441
Du Breuil, Vater (No. 833) 441
Dubbele Kriekpeer 430
Duchesse d'Angoulême de Williams 547
Duchesse de Breteuil 485
Duchesse de Brissac 483

Seite

Duchesse de Mouchy 485
Duchesse d'Orleans 406
Duchesse précoce 487
Emerald (No. 834) 443
Eugène Appert (No. 835) 445
Favorite Morel 482
Feigenbirn, Schöne (No. 836) 447
Felix de Liem (No. 837) 449
Ferdinand de Lesseps (No. 838) . . . 451
Flaschenbirn, Sommer (No. 839) 453
Flaschenbirn von Tirlemont (No. 840) 455
Fleur de Mars 377
Fondante de la Maitre d'Ecole . 573
Fondante de Thirriot 575
Fortunée Boisselot (No. 841) 457
Frederika Bremer (No. 842) 459
Fulton (No. 843) 461
Garnier (No. 844) 463
Gelbe Donville 428
General Duvivier (No. 845) 465
Geschenk von van Mons (No. 846) 467
Groom's Princeß Royal 355
Gros Russelet d' Août 333
Gute Therese (No. 847) 469
Harvard 581
Hèbe (No. 848) 471
Heinrich Caperon 475
Henri Bivort (No. 849) 473
Henri Capron (No. 850) 475
Henri Desportes (No. 851) 477
Henriette 480
Henriette von Cauwenberghe (No. 852) 479
Herzogsbirn, Frühe (No. 856) . . . 487
Herzogin, frühe 487
Herzogin von Brissac (No. 854) . . 483
Herzogin von Mouchy (No. 855) . 485
Huntington (No. 857) 489
Josephine de Binche (No. 858) . . . 491
Josephine de Maubrai (No. 859) 493
Jules d'Airoles (No. 860) 495
Juli-Schönheit (No. 861) 497
Kaiserlicher Prinz (No. 862) 499
Knox, Die 389
Koolstok (No. 863) 501
Lahérad (No. 864) 503
La Quintinye (No. 865) 505
Lammas 489
Le Berriays 351

	Seite
Le Brun (No. 866)	507
Leclerc Thouin (No. 867)	509
Lefèble	357
Louis Grégoire (No. 868)	511
Lucie Audusson (No. 869)	513
Madame Appert (No. 870)	515
Madame Hutin (No. 871)	517
Madame Vazille (No. 872)	519
Maréchal Vaillant (No. 873)	521
Marie Guisse (No. 875)	525
Marie Parent (No. 876)	527
Mariette de Millepieds (No. 877)	529
Marschall, Wilder (No. 874)	523
Maurice de Millepieds	529
Maurice Desportes (No. 878)	531
Merlet (No. 879)	533
Mikado (No. 880)	535
Milan de Rouen (No. 881)	537
Miller (No. 882)	539
Morels Liebling (No. 853)	481
Nathalia Soetens (No. 883)	541
Oberst Grégoire (No. 884)	543
Orange Mandarine (No. 885)	545
Pitmarston's Herzogin (No. 886)	547
Poire cerise double	430
Poire de Serlus	407
Pomeranzenbirn, Prévost's	554
Précoce Goubault	384
Présent de van Mons	467
Président d'Osmonville (No. 887)	549
Président Royer (No. 888)	551
Prévost (No. 889)	553
Prince Camille	556
Prince Camille de Rohan (No. 890)	555
Prince Impérial	499
Prince Impérial de France	499
Prince Napoléon (No. 891)	557
Princesse Royale	355
Prinzessinbirn, Große (No. 892)	559
Priou (No 893)	561
Professeur Barral (No. 894)	563
Professor Hortolès (No. 895)	565
Puebla (No. 896)	567
Quintinye, La	505
Robert Hogg (No. 897)	569
Royal Vendée (No. 898)	571
Russelet d'Août	333
Saint-Germain du Bachot	526
Saint-Nicolaus	405
Schmalzbirne, Edouards	301
Schmelzende der Hauptschule (No. 899)	573
Schmelzende von Thirriot (No. 900)	575
Schöne von Brissac (No. 901)	577
Schöne von Fleurus (No. 902)	579
Schöne von Flushing (No. 903)	581
Schöne von Pierre (No. 904)	583
Sebastopol (No. 905)	585
Sébastopol d'été	585
Semis de Beadnell	349
Sénateur Préfet (No. 906)	587
Sénateur Vaisse (No. 907)	589
Seraphine Dyhn (No. 908)	591
Shelden (No. 909)	593
Skiensved Birne	411
Sterling (No. 910)	895
Sucrée de Cambridge	582
Sucrée de Montlugeon	597
Sucré-Vert de Rochet	597
Sucrin-Vert	597
Süßer von Montlugeon (No. 911)	597
Vaugelin (No. 912)	599

III. Kirschen.

Frühe, Kassin's	601
Herzkirsche, Kassin's frühe (No. 233)	601
Herzkirsche, Schmidt's frühe (No. 234)	603
Knorpelkirsche, von Ladé's späte (No. 235)	605

IV. Pflaumen.

Agener Pflaume (No. 281)	607
Anna Späth (No. 282)	609
D'Agen	607
De Montfort	619
Frühzwetsche, Werdersche (No. 283)	611
Herrenpflaume, Fritze's (No. 284)	613
Lindow'sche frühe Werdersche (No. 285)	615

Digitized by Google

	Seite
Mirabelle, von Ladé's späte (No. 286)	617
Pflaume von Montfort (No. 287)	619
Prune d'Agen	607
Prune de Montfort	619
Zwetsche, grüne von Monrepos (No. 288)	621
Zwetsche, rothe von Monrepos (No. 289)	623

V. Aprikosen.

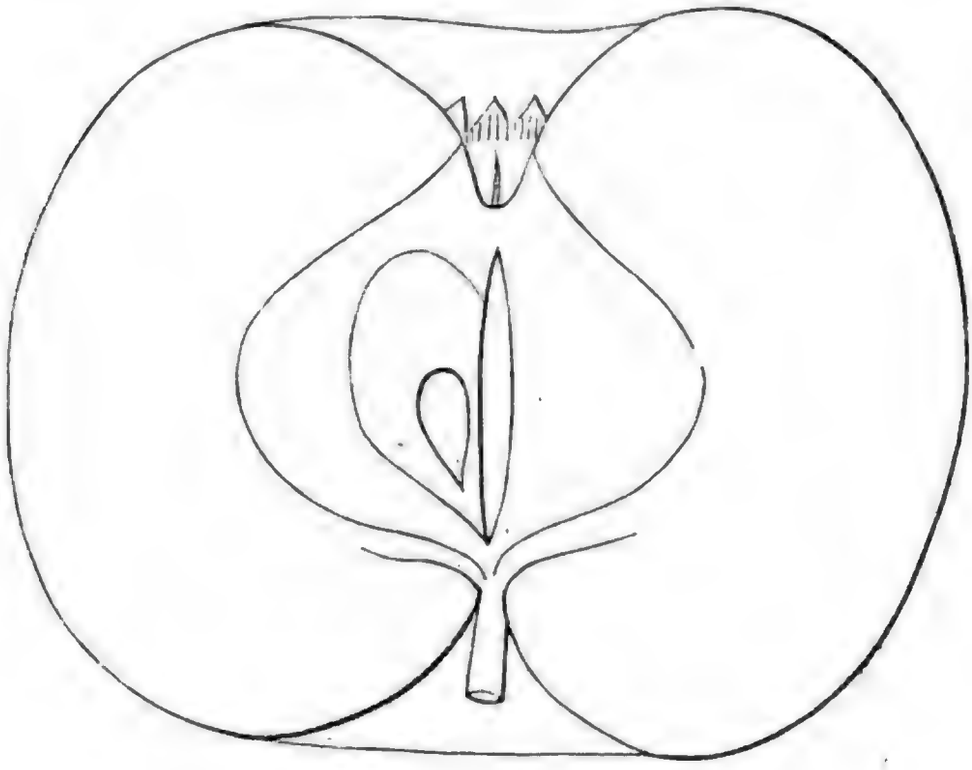
Abricot blanc	649
Abricot Comice de Toulon	633
Abricot commun	645
Abricot d'Alexandra	641
Abricot de Hollande	637
Abricot de Jouy	647
Abricot de Mouch	655
Abricot de Nancy	657
Abricot de Provence	633
Abricot de Schiras	639
Abricot de Syrie	661
Abricot de Versailles	665
Abricot du Clos	651
Abricot Kaisha	661
Abricot Liabaud	681
Abricot Luizet	651
Abricot noir	659
Abricot Nouveau de Versailles	665
Abricot royal	679
Alberge	663
Alberge de Tours	663
Alberge de Montgamé	653
Alexandrine des Provençaux	691
Ambrosia Aprikose (No. 4)	631
Andenken an Robertsau (No. 1)	625
Angoumois (No. 2)	627
Angoumois d'Dullins (No. 3)	629
Aprikose aus der Provence (No. 5)	633
Aprikose, die große frühe	641
Aprikose, die kleine frühe	643
Aprikose, die schwarze (No. 18)	659
Aprikose, frühe gelbe alexandrinische (No. 9)	641
Aprikose, frühzeitige (No. 10)	643
Aprikose, kleine weiße frühe (No. 13)	649
Aprikose, Luizet's (No. 14)	651
Aprikose, Tourser	663
Aprikose, türkische	655
Aprikose von Auvergne (Nr. 6)	635
Aprikose von Breda (No. 7)	637
Aprikose von Jouy (No. 12)	637
Aprikose von Montgamet (No. 15)	653
Aprikose von Mouch (No. 16)	655
Aprikose von Nancy (No. 17)	657
Aprikose von Schiras (No. 8)	639
Aprikose von Syrien (No. 19)	661
Aprikose von Tours (No. 20)	663
Aprikose von Versailles (No. 21)	665
Aprikose, die gemeine (No. 11)	645
Beaugé (No. 23)	669
Black	659
Blanchet fils (No. 24)	671
Breda	637
Breda d'Anson	685
Brown Masculine	643
Commun	645
Crotté	653
D'Alexandrie	655
De Breda	637
De Nancy	657
De Pézenas	657
De Versailles	665
Di Santo Ambrogio	631
Double	637
Duval (No. 25)	673
Early Moorpark	687
Early white Masculine	649
Esperen	667
Frühaprikose, wahre große (No. 26)	667
Frühe, die große	667
Frühe von Dubois (No. 28)	675
Gros Alberge de Montgamet	653
Hâtif	643
Hâtif de Sardaigne	655
Holländische Ananas	637
Impérial Anson's	685
Jacques (No. 27)	677
Kaisha	661
Kleine rothe frühe	627
Königsaprikose (No. 28)	679
Large Early	667
Liabaud (No. 29)	681
Luizet	651
Mexico (No. 30)	683
Montgamet	653
Moorpark (No. 31)	685

	Seite
Moorpark, frühe (No. 32)	687
Moorpark hâtif	687
Muskateller	643
Musch-Musch	655
Mush-Mush	655
Noir	659
Ordinaire	645
Peach	657
Pêche	657
Pêche	649
Pêche de Nancy	657
Pêche précoce	645
Pfirsich aprikose, kleine	649
Précoce	643
Précoce d'oré de Dubois	675
Princesse	643
Provence	633
Provencer Aprikose	633
Prunus dasycarpa	659
Punktirte, frühe	667
Red Masculine	643
Rouge	627
Royal	679
Royal de Württemberg	679
Ruhm von Pourtales (No. 33)	689
Saint-Ambroise	631
Schwarze	659
Souvenir de Robertsau	625
Triomphe de Bussière	691
Triumph von Bussiere (No. 34	691
Viart (No. 35)	693
Violet	659
Walton Moorpark	685
White Masculine	649

VI. Pfirsiche.

Admirable tardive	729
Alexandra (No. 89)	695
Alexandra Noblesse	695
Baron Dufour (No. 90)	697
Baron Dufour	697
Belle de Vitry	729
Brugnon de Féligny	719
Brugnon de Hainaut	719
Condor (No. 92)	701
Early Beatrice	699
Early Rivers	727
Early Victoria	731
Frühe Beatrix (No. 91)	699
Frühe Victoria	731
Galande von Montreuil (No. 93)	703
Galande de Montreuil	703
Hales Early	705
Hale's Frühe (No. 94)	705
Hâtive de Rivers	727
Impératrice (No. 95)	707
Impératrice	707
Jühlke's Liebling (No. 96)	709
La Pêche Nectarine	723
Late Admirable	729
Leopold I (No. 98)	713
Liermann's Pfirsich (No. 97)	711
Lord Palmerston (No. 99)	715
Madame Gaujard (No. 100)	717
Madame Narcisse Gaujard	717
Mellish Favourite's	721
Nectarine Peach	723
Nectarine von Feligny (No. 101)	719
Noblesse (No. 102)	721
Noblesse Lord Montagne	721
Pavie gain de Montreuil	703
Pêche-Brugnon	723
Pêche Lepère	703
Pfirsich Nectarine (No. 103)	723
Précoce de Hale	705
Précoce de Rivers	727
Princeß de Galles	725
Princeß of Wales	725
Prinzessin von Wales (No. 104)	725
River's frühe (No. 105)	727
Schöne von Vitry (No. 106)	729
Schöne aus Westland (No. 108)	733
Victoria, frühe (No. 107)	731

Digitized by Google



No. 690. Agaapfel.

Diel IV. 2; Luc. XII. 3. b; Hogg III. 1. B. *†† December-März.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus Norwegen, wo er im Jahre 1847 von einem Herrn Aga aus Samen gezogen wurde. In Deutſchland iſt er noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Aga (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 4). 2. Aga (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 129).

Geſtalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht iſt nach Kelch und Stiel ziemlich gleichmäßig abgerundet.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, fleiſchig oder auch holzig, braun; Stieleinſenkung tief und weit, fein beroſtet.

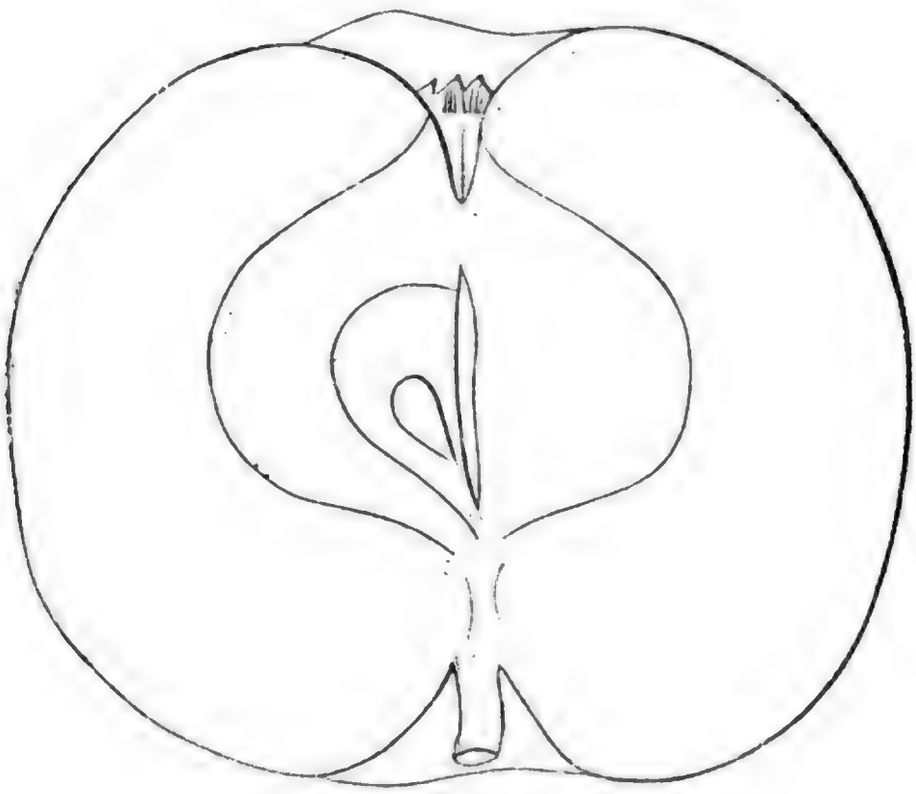
Schale: glatt, fein, glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet und geſtreift; Punkte fein, braun, kaum bemerklich.

Fleiſch: weiß, fein, ſaftreich, mürbe, von ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, große, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre umgekehrt lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Recht gute Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, ist fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe kurz, hellbraun, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen zugespitzt, angedrückt; Blätter eirund-oval, kurz-zugespitzt, mattgrün, unterseits filzig, am Rande stark und scharf gesägt; Blattstiel kurz, stark, röthlich, filzig; Nebenblätter linienförmig. Der Agaapfel gedeiht in jedem Boden und ist für höhere Lagen jedenfalls von Werth.



No. 691. Alfriſton.

Diel I. 1; Luc. I. 1. b; Hogg III. 1. A. *†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er iſt engliſchen Urſprungs und wurde von Charles Brooker in Alfriſton bei Hailsham, Grafſchaft Suſſex, um 1819 gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Alfriſton, Lord Gwydyr's Newtown Pippin, Oldaker's New, Shepherd's Pippin, Shepherd's Seedling (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 5). 2. Alfriſton (Thompſon, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, p. 4, No. 8). 3. Alfriſton (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 5). 4. Shepherd's Pippin (Charles Downing, the Fruits and fruit trees of America, 1869, S. 74). 5. Alfriſton (Thomas, Guide pratique, S. 124).

Geſtalt: mittelgroßer, flachkugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt.

Kelch: offen oder halbgeſchloſſen; Blättchen kurz, mit den Spitzen zuſammenneigend, wollig; Kelcheinſenkung tief und weit, mit Rippen umgeben, die über den Rand treten und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, fleiſchig, nicht heraustretend; Stieleinſenkung tief und weit, ſtrahlig beroſtet.

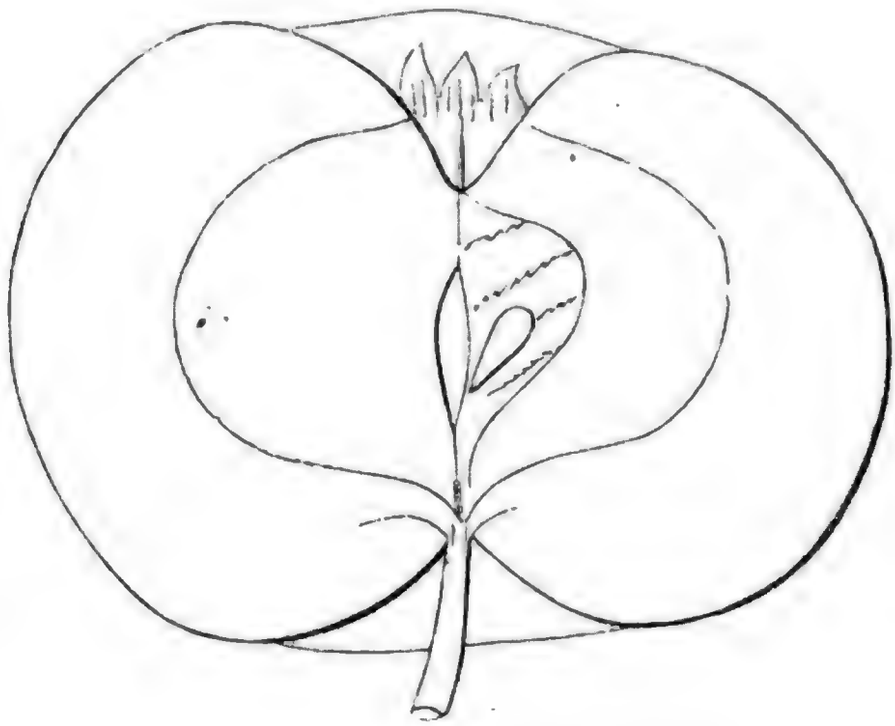
Schale: glatt, glänzend, grünlich-gelb, um Kelch und Stiel ſchwach beroſtet; Schalenpunkte fein, zerſtreut, grünlich.

Fleiſch: gelblich-weiß, weich, ſaftreich, von wein-ſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: offen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herzzwiebelförmig, kelchwärts kurz zugeſpitzt; Kelchröhre tief trichterförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-März. Bei uns nur für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt ſehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe ſtark, wollig, grünlich-braun; Fruchtaugen abgeſtumpft, wollig; Holzaugen zugeſpitzt, angedrückt; Blätter oval, unterſeits wollig, fein geſägt oder gekerbt; Blattſtiel lang, ſtark, wollig: Nebenblätter groß, lanzettlich.



No. 692. Annie Elizabeth.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b; Hogg 1. A. **†† November-Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Harrison und Sohn zu Leicester in England aus Samen gezogen; im Jahre 1868 erhielt die Frucht von der Royal Horticultural Society ein Ehrendiplom. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Annie Elizabeth (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 6). 2. Annie Elizabeth (Thomas, Guide pratique, S. 148).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 70 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, lang, wollig, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: holzig, braun; Stieleinsenkung flach, weit, glatt, oft durch eine Fleischwulst verengt.

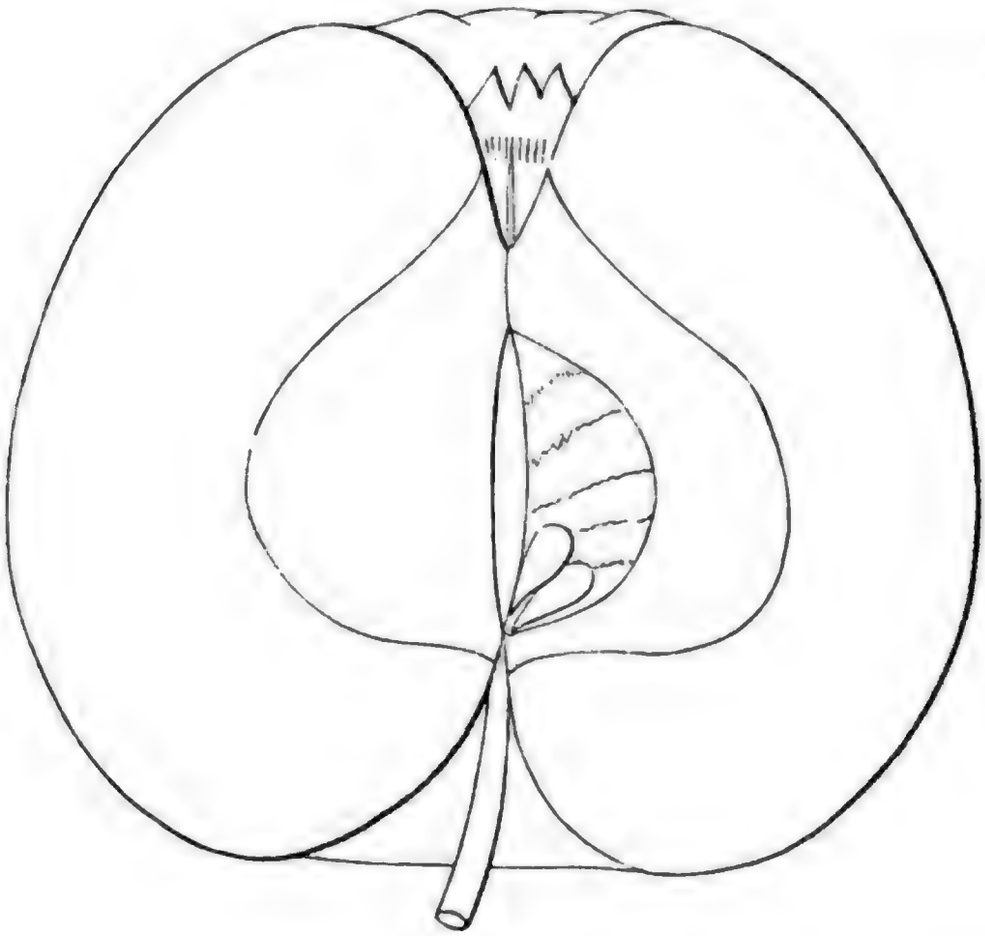
Schale: glatt, glänzend, fettig, gelb, fast goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, gestreift und punktirt; Punkte kaum bemerklich; Rost findet sich nur in der Kelcheinsenkung.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von süß-weinigem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geschlossen, klein, Wandungen zerrissen, kleine, hellbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende November-Frühjahr. Recht gute Frucht für die Tafel und für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht auch in Sandboden. Sommertriebe kräftig, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, eirund, gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 693. Antonowka.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. b; Hogg III. 1. A. *†† November.

Heimath und Vorkommen: er kommt in den ruſſiſchen Oſtſeeprovinzen, namentlich um Riga häufig vor. In Deutſchland iſt er noch nicht verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt Früchte und Reiſer von dem Garteninſpector Kuphaldt in Riga.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerſt beſchrieben.

Geſtalt: großer, kegelförmiger, etwa 85 mm hoher und 80 mm breiter Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen breit, kurz-zugeſpitzt, wollig, mit den Spitzen zuſammengeneigt; Kelcheinſenkung tief und eng, von Falten umgeben, die über die Frucht calvillartig verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, ſtark, braun; Stieleinſenkung tief und eng, hellbraun beroſtet, von ſtarken Rippen umgeben.

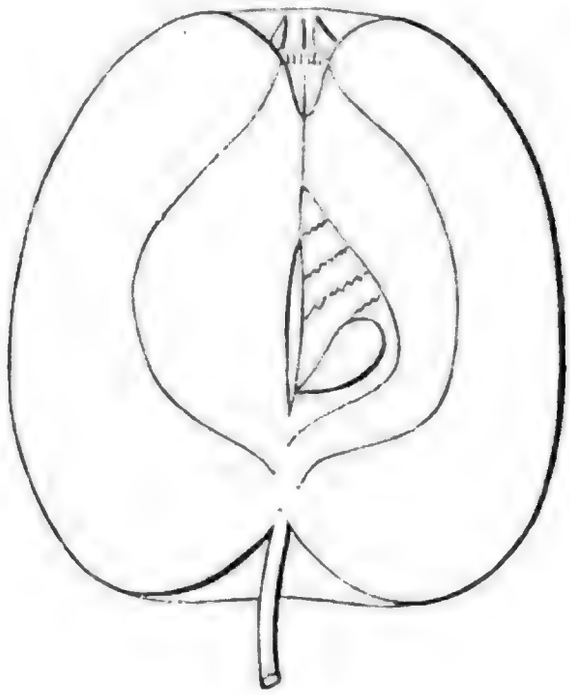
Schale: fein, glatt, glänzend, grünlich-gelb, ohne alle Röthe; Punkte zerſtreut, hellgelb, wenig bemerklich.

Fleiſch: gelblichweiß, weich, ſaftreich, von ſchwach-gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen zerriſſen, gut ausgebildete, kleine, kurz-zugeſpitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herzzwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: November. Recht guter, anſehnlicher Apfel für die Wirthſchaft.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und iſt nicht empfindlich, weshalb er auch für hohe und rauhe Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe ſtark, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blätter groß, eirund, ſcharf-geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 694. Coe's rothgefleckter Apfel.

Diel II. 1; Luc. V. 2. a; Hogg III. 2. A. ** November-Mai.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem Gärtner Coe in Suffolk in England gezogen. In Frankreich, Deutschland und England ist er noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Coe's golden drop, (Thompson Catalogue Horticultural Society of London, 1852. S. 17.) 2. Coe's golden drop (Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 35). 3. Goutte d'or de Coë (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie Nr. 182).

Gestalt: kleiner, stumpfkegelförmiger, etwa 50 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung flach und weit; der Stiel oft durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

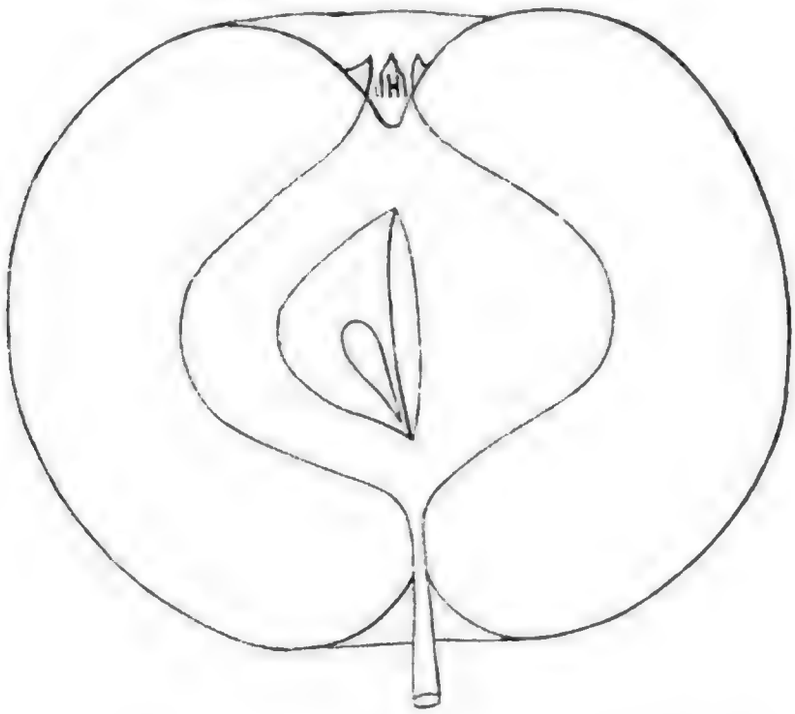
Schale: glatt, fein, glänzend, grünlich-gelb, ſtark beſonnte Früchte mitunter auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte fein, wenig bemerklich; um den Stiel oft hellbraun beroſtet.

Fleiſch: grünlich-weiß, fein, feſt, ſaftreich, von angenehm gewürztem, ſüßweinigem, ſchwach aniſartigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, Wandungen aufgeriſſen, gut ausgebildete, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: December-Mai. Recht gute, ſich lange haltende Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, iſt ſehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe von mittlerer Länge und Stärke, grünlich-braun, wollig, ſchwach aber zahlreich punktirt; Fruchtaugen ſtumpfkegelförmig, klein, wollig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blatt klein, oval, lang-zugeſpitzt, tief-gezahnt.



No. 695. Chriſt's gelber Auguſtapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. b; Hogg I. 1 A. *† Anfangs Auguſt.

Heimath und Vorkommen: er ſoll in der Gegend von Kronberg häufig vorkommen; über ſeine Entſtehung iſt Genaueres nicht bekannt; ich erhielt ihn im Jahre 1867 von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Chriſt's gelber Auguſtapfel (Dochnahl, ſyſtematiſche Beſchreibung der Apfelſorten, 1855, S. 109, No. 428), 2. Chriſt's gelber Auguſtapfel (Dittrich, ſyſtematiſches Handbuch der Obſtkunde, 1837, No. 144). 3. Chriſt's gelber Auguſtapfel (Diel, ſyſtematiſches Verzeichniß u. ſ. w. No. 534).

Geſtalt: kleine, ziemlich kugelförmige, etwa 70 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht nach iſt beiden Seiten gleichmäßig flach abgerundet.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen mäßig-groß, breit, aufrecht, wollig; Kelcheinſenkung tief und eng, von Falten umgeben, die oft ſchwach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, mäßig, ſtark, grünlich; Stieleinſenkung flach und eng, ſtrahlig beroſtet.

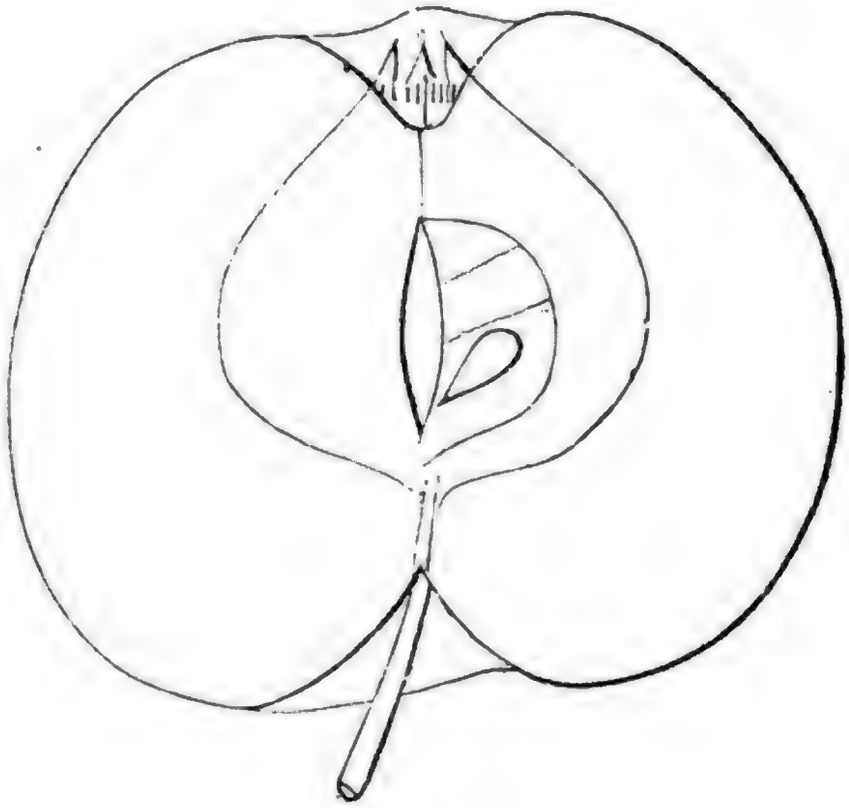
Schale: glatt, gelblich-grün, beduftet, an der Sommerseite gelblich und an stark besonnten Früchten bräunlich-geröthet; die meisten Früchte sind ohne Röthe; Punkte zerstreut, weißlich, stark.

Fleisch: grünlich-weiß, mürbe, fein, saftvoll, von süß-weinartigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Anf. August. Für die Wirthschaft brauchbarer Sommerapfel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich, so daß er für rauhe Lagen und Gegenden empfohlen werden kann. Sommertriebe schlank, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt oval, kurz-zugespitzt, schwach gesägt.



No. 696. Goerges-Apfel.

Diel I. 1; Luc. I./a; Hogg III. 1. A. **†† November-März.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist mir Zuverlässiges nicht bekannt.

Die Königliche Gärtner Lehranstalt erhielt ihn von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Görges' Apfel (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins, 1882. No. 3. S. 72).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: offen; Blättchen grünlich, kurz-zugespitzt, mit nach außen gebogenen Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten und Rippen umgeben, die über die Frucht flach verlaufen.

Stiel: 2—3 cm lang, dünn, braun, etwas wollig; Stieleinsenkung tief und weit, hellbraun strahlig berostet.

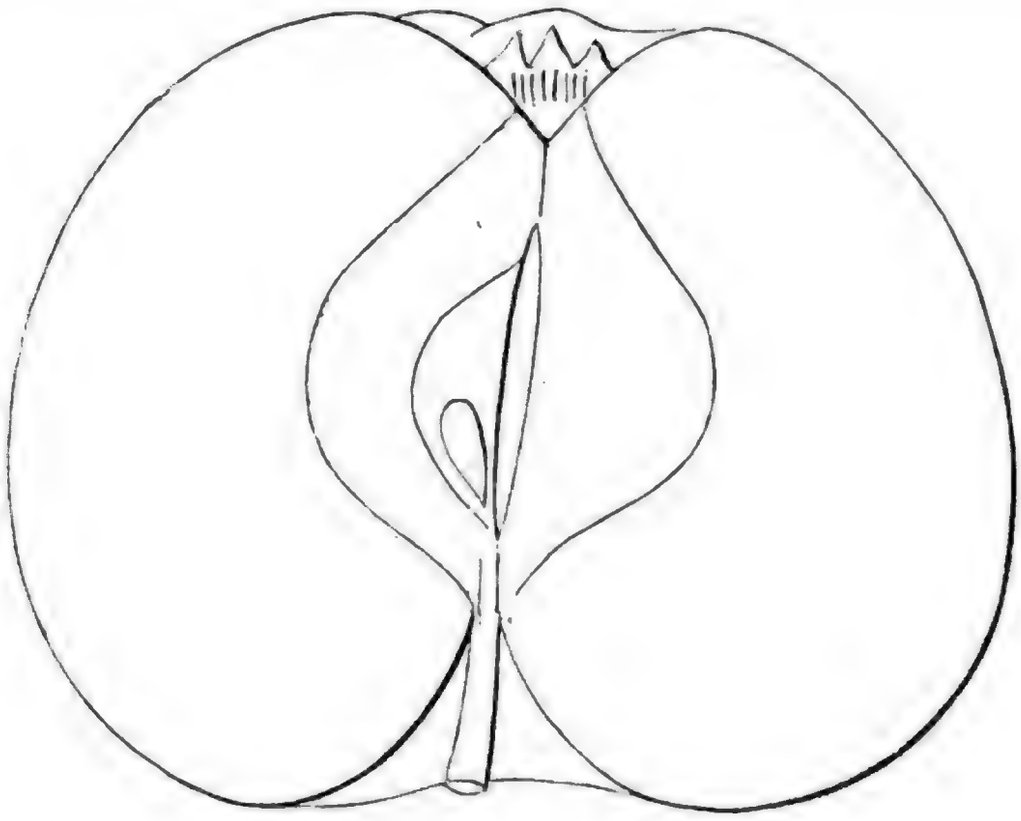
Schale: glatt, fein, glänzend, geſchmeidig, grünlich-gelb, ſtark beſonnte Früchte auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet. Schalenpunkte kaum bemerklich. Geruch ſchwach.

Fleiſch: weiß, fein, mürbe, ſaftreich, von ſchwach gewürztem, ſüßweinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, mit aufgeriſſenen Wandungen, lang zugeſpitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Für die Wirthſchaft und für die Tafel brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt ſehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe ſtark, lang, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig, ſtark; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, oval oder eirund, derb, oberſeits glänzend, unterſeits filzig; Blattſtiel lang, ſtark, filzig; Nebenblätter linienförmig.



No. 697. Großer Apfel aus der Berberei.

Diel III. 2; Luc. VI. 3. a; Hogg III. 1. B. *†† November-December.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus der Berberei und wurde um 1760 in der Normandie zuerſt angepflanzt. In Deutſchland iſt er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Gros Barbarie (Poiteau, Pomologie française). 2. Gros Barbarie blanc (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 194). 3. Großer Apfel aus der Berberei (Dochnahl, Apfelſorten, No. 753).

Geſtalt: große, flach-kugelförmige, etwa 90 mm breite und 70 mm hohe, oft ungleich gewölbte Frucht; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen breit, lang-zugeſpitzt, aufrecht; Kelcheinſenkung weit und tief, von ſtarken Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum heraustretend, ſtark; Stieleinſenkung tief und eng, ſchwach beroſtet.

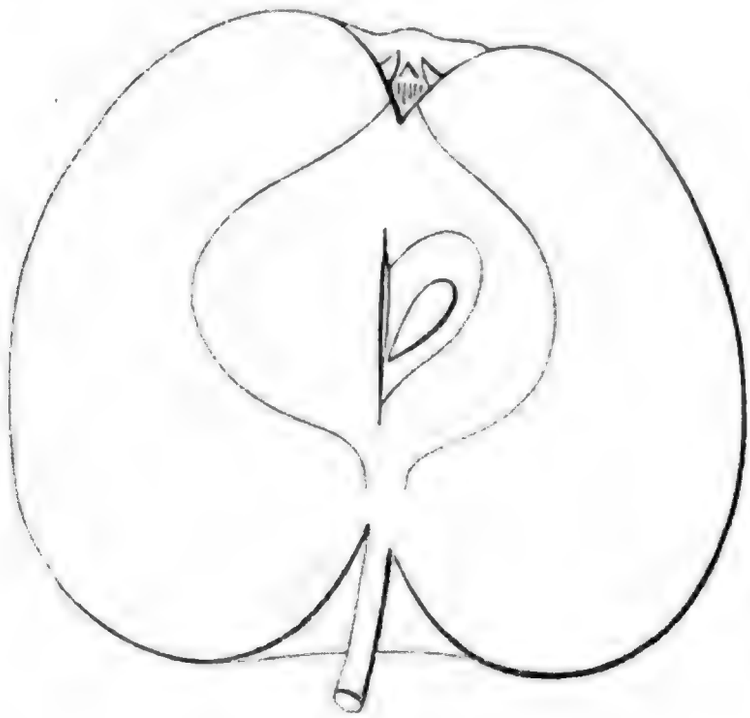
Schale: ſtark, glatt, hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchön roth geſtreift und punktirt; Punkte fein, kaum bemerklich.

Fleiſch: gelblich-weiß, am Rande grünlich, weiß, ſaftreich, von ſüßweinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach-hohlachſig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, kelch- und ſtielwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: November bis Januar. Recht gute Wirthſchaftsfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr fruchtbar und nicht empfindlich; er gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und eignet ſich für rauhe Lagen. Sommertriebe kurz, ſtark, wollig; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, kurz-zugeſpitzt, ſcharf geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 698. Apfel, kleiner aus der Berberei.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg. III. 1. A. *†† November-December.

Heimath und Vorkommen: eine in Frankreich häufig vorkommende Frucht, über deren Ursprung Genaueres nicht bekannt ist. In Deutschland ist sie wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Petite Barbarie (Poiteau, Pomologie française). 2. Kleiner Apfel aus der Berberei (Dochnahl, Obstsorten, No. 752). 3. Der kleine Apfel aus der Berberei (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1841 III. S. 47).

Gestalt: mittelgroßer, stumpf-kegelförmiger, etwas veränderlicher, etwa 60 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen spitz, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng, von fünf Rippen umgeben, die flach über den Rand verlaufen.

Stiel: kurz, stark, kaum hervorragend; Stieleinsenkung tief und eng, braun berostet.

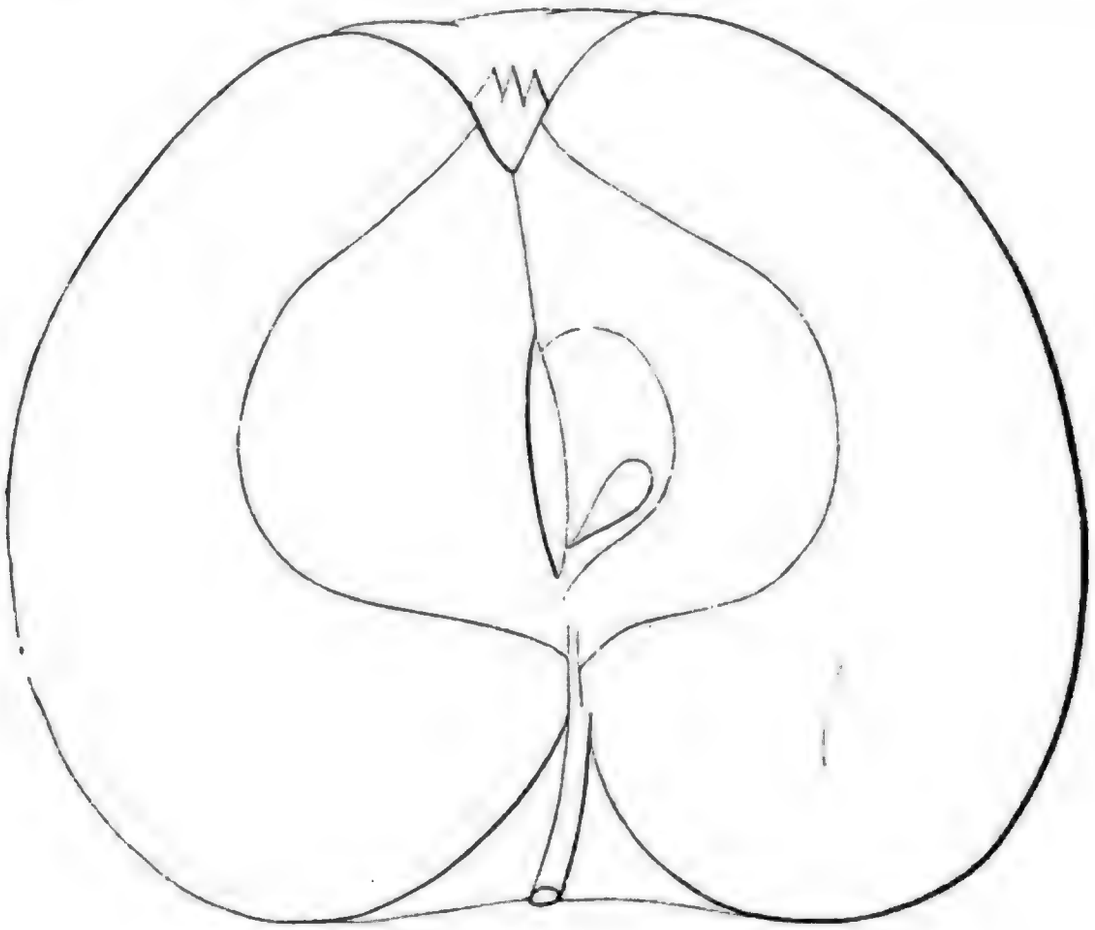
Schale: rauh, stark, schmutzig-gelb, auf der Sonnenseite roth gestreift und punktirt; Punkte groß, weißlich.

Fleiſch: gelblich-weiß, feſt, von fenchelartigem, ſüß-weinigem Geſchmack und angenehmem Geruch.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer eng, lang-zugeſpitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, ſtiel- und kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reife und Nutzung: October bis December. Vorzügliche Wirthſchaftsfrucht, die auch einen vortrefflichen Obſtwein geben ſoll.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, trägt ſehr dankbar und iſt nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig lang und ſtark, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mäßig groß, länglich-oval, glänzend, doppelt-geſägt, unterſeits wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 699. Apfel von Grignon.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 1. B. **†† December-März.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus dem Garten der Ackerbauſchule zu Grignon bei Verſailles; André Leroy brachte ihn im Jahre 1860 in den Handel. In Deutſchland iſt er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Koch, Inſpector der Landesbaumſchule zu Braunſchweig.

Literatur und Synonyme: 1. de Grignon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 192). 2. Pomme de Grignon (Thomas, Guide pratique, S. 119).

Geſtalt: großer, hochgebauter, kegelförmiger oder auch abgeflacht-kugelförmiger, etwa 90 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet iſt, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halbgeſchloſſen; Blättchen groß, lang-zugeſpitzt, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinſenkung tief und eng, von ſtarken Falten umgeben, die über den Kelchrand hinaustreten.

Stiel: kurz, dick, braun, nicht heraustretend; Stieleinſenkung tief und weit.

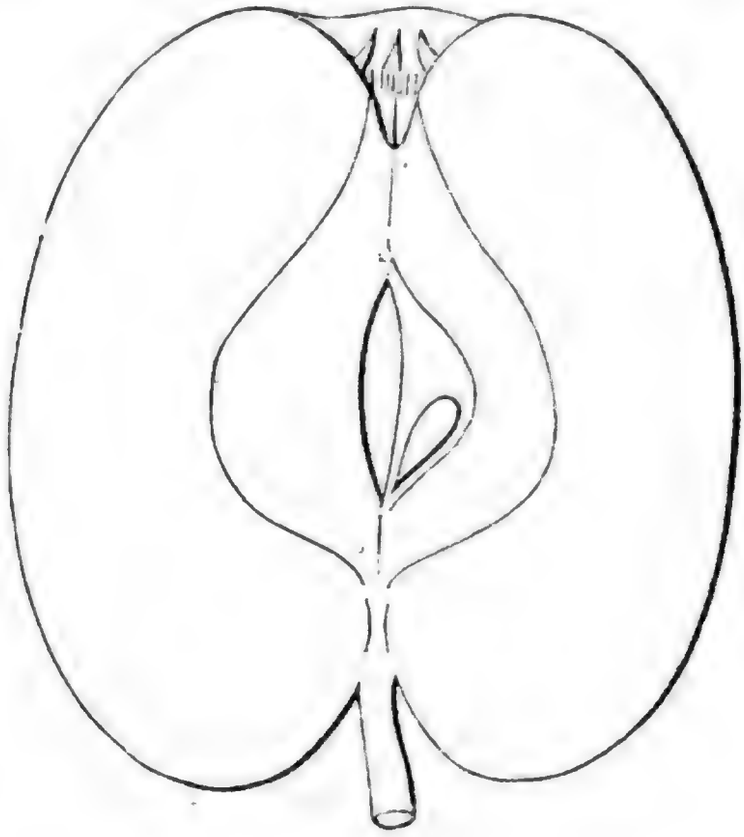
Schale: glatt, fein, grünlich-gelb, lagerreif goldgelb, an der Schattenſeite ſchwach geröthet und kurz abgeſetzt, carmoiſinroth geſtreift; Punkte fein, bräunlich, wenig bemerklich; um den Kelch oft etwas beroſtet.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, mürbe, von ſchwach gewürztem, angenehm ſüß-weinſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, lang-zugeſpitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Für Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt ſehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe ſtark und lang, bräunlich, wollig, ſtark punktirt; Fruchtaugen ſtark, abgerundet; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, lang-zugeſpitzt, tief-geſägt; Nebenblätter wenig entwickelt.



No. 700. Apfel von Lestre.

Diel I. 2; Luc. II. 3. a; Hogg III. 2. B. *†† December-Mai.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Frankreich und wird in der Gegend von Limousin häufig angebaut und auf den Markt gebracht. Ueber seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Saint-Germain (Calvel, Traité sur le pépinières, 1805, III. S. 61, No. 55). 2. de Lestre (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 250). 3. de Lestre (Pomologie de la France, No. 46). 4. Pomme de Lestre (Thomas, Guide pratique, S. 137).

Gestalt: mittelgroße, walzenförmige oder kegelförmige, etwa 55 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach beiden Seiten gleichmäßig zu.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: kurz oder lang, stark; Stieleinsenkung tief und eng.

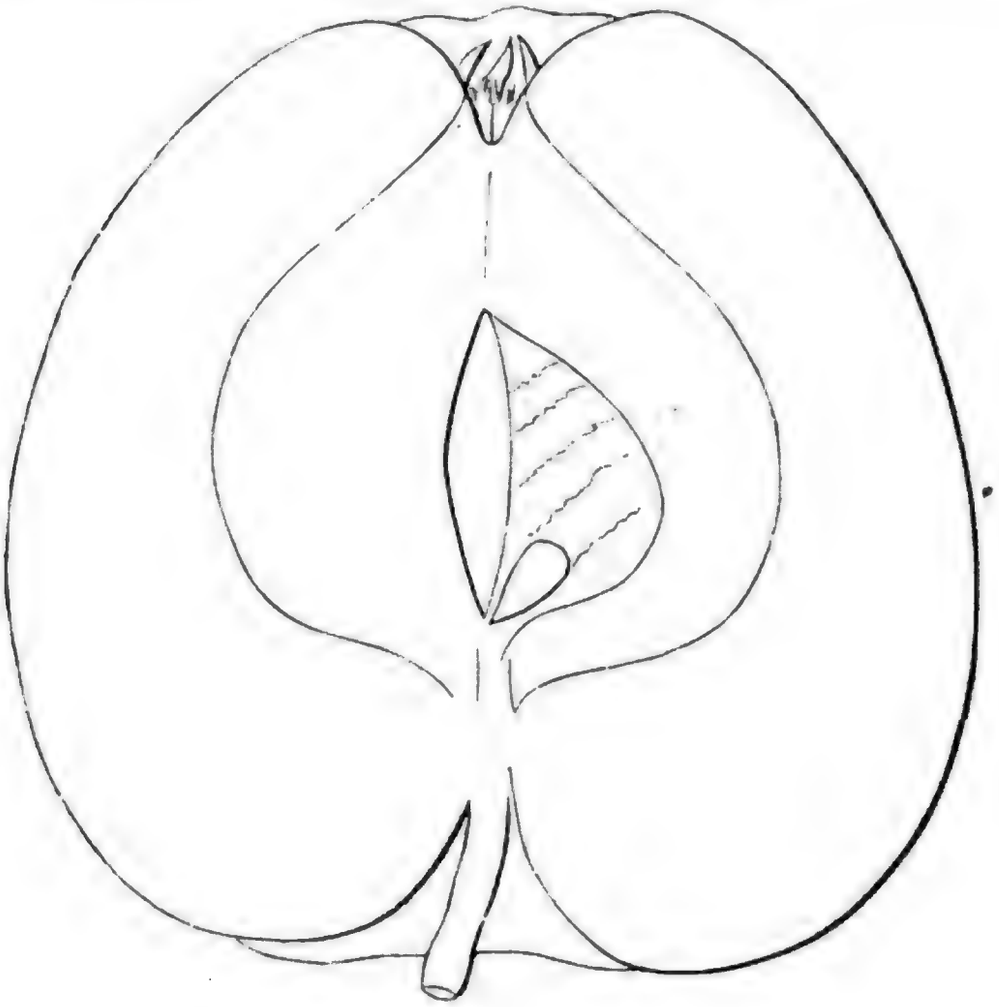
Schale: glatt, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet und gestreift; Punkte fein, röthlich-braun.

Fleisch: weiß, fein, ziemlich fest, von wenig gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tief, trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: December-Mai. Für die Wirthschaft und den Markt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt gut, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. — Sommertriebe lang, schwach, bräunlich, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen mittelgroß, abgestumpft-kegelförmig, schwach-wollig; Holzaugen zugespitzt, angedrückt; Blatt mittelgroß, oval, kurz-zugespitzt, stark-gezähnt; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 701. Apfel von Stenkyrk.

Diel I. 3; Luc. III. 1. b; Hogg III 2. A. **†† November-Juni.

Heimath und Vorkommen: er iſt in Schweden ſehr verbreitet und geſchätzt; über ſeine Entſtehung iſt Genaueres nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn 1876 aus Gotland.

Literatur und Synonyme: 1. Stenkyrkeaple (Eneroth, Handbok i suensk pomologi, S. 122). 2. Apfel von Stenkyrk (Thomas, Guide pratique, S. 143).

Geſtalt: großer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 85 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen lang-zugeſpitzt, lange grün bleibend; Kelcheinſenkung tief und eng, von Falten und Rippen umgeben, die über die Frucht bis zur Stieleinſenkung verlaufen.

Stiel: lang, ſtark, mitunter auch dünn; Stieleinſenkung tief und weit, glatt.

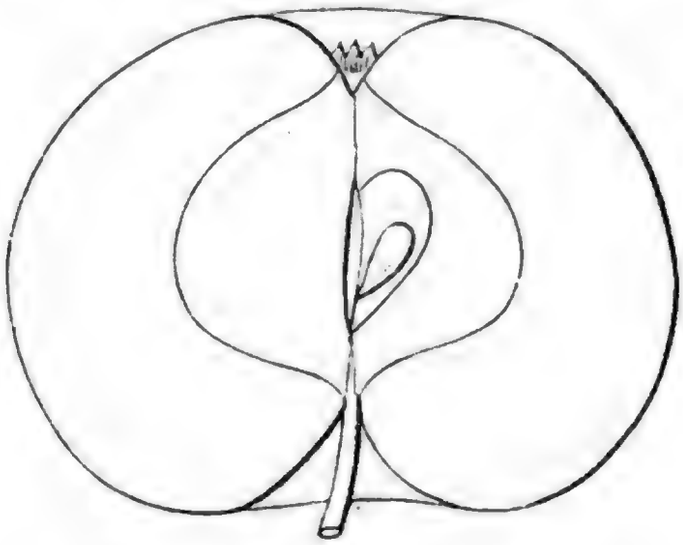
Schale: glatt, glänzend, vom Baume hellgrün, ſpäter grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach bräunlich-geröthet; Schalenpunkte dicht, weißlich durchſchimmernd, auf der Sonnenſeite bräunlich; Roſt und ſchwarze Flecken fehlen.

Fleiſch: grünlich-gelb, fein, ſaftreich, von erfriſchendem, angenehm gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer oft geöffnet, geräumig, mit zerriſſenen Wandungen, zahlreiche, ovale, kurz-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden randſtändig.

Reife und Nutzung: November, hält ſich bis Juni. Sehr guter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthſchaft recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: der Baum wächſt mäßig, iſt ſehr tragbar und nicht empfindlich, ſo daß er auch zur Bepflanzung der Straßen und Wege in rauhen Lagen geeignet iſt. — Sommertriebe ſchlank, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſtumpf-zugeſpitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 702. Schwarzer Api.

Diel VII. 1; Luc. XV. 2. a; Hogg III. 1. C. *† December-März.

Heimath und Vorkommen: über ſeine Entſtehung iſt Zuverläſſiges nicht bekannt; er kommt bereits um 1600 vor und iſt unter verſchiedenen Namen verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Martin Müller, Baumſchulenbeſitzer in Straßburg (Elſaß).

Literatur und Synonyme: 1. De Calau, Calau noire (Olivier de Serres, le Théâtre d'agriculture et ménage des champs, 1608, S. 626). 2. Api noir (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 13). 3. Api noir (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 8). 4. Schwarzer Api (Diel, XIV. S. 214). 5. Schwarzer Api (Dochnahl, Syſtematiſche Beſchreibung aller Apfelſorten, 1855, S. 274, No. 1157).

Geſtalt: kleiner, flachkugelförmiger, etwa 55 mm breiter und 45 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte, die Frucht flacht ſich nach beiden Seiten gleichmäßig ab.

Kelch: offen oder halbgeſchloſſen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinſenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, wenig herausragend; Stieleinſenkung tief und weit.

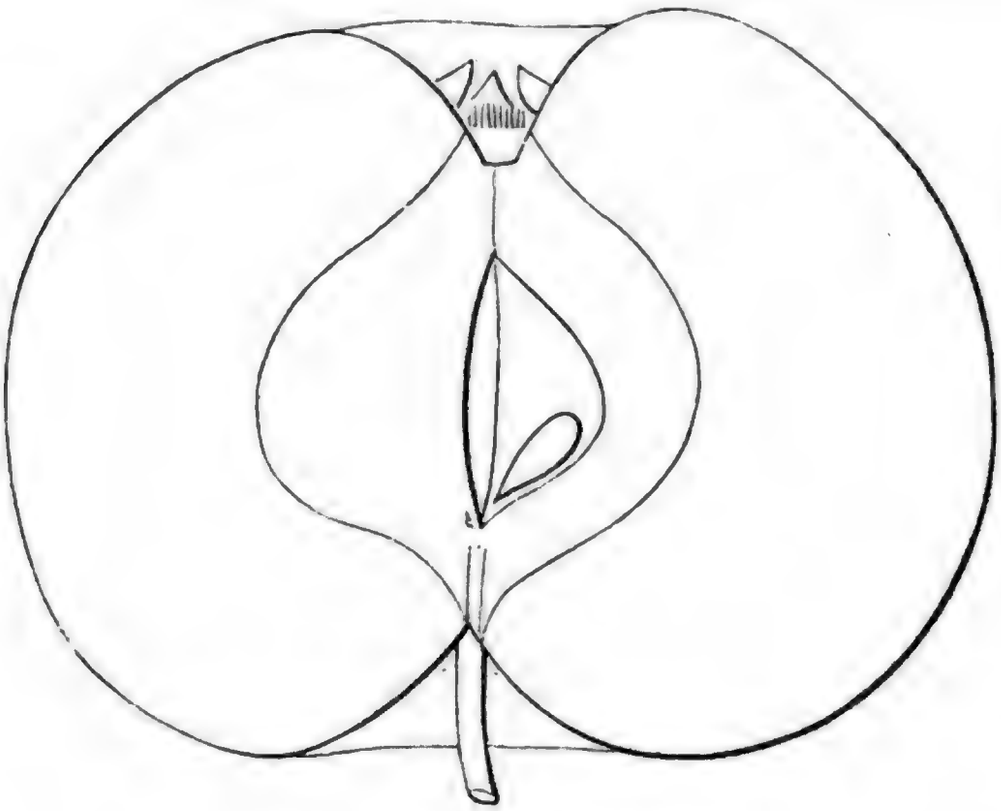
Schale: glatt, abgerieben glänzend, ganz dunkel, faſt ſchwärzlich-roth gefärbt und oft dunkelroth geſtreift; Punkte zahlreich, auf der Sonnenſeite gelblich.

Fleiſch: weiß, oft etwas grünlich und am Rande geröthet, fein, zart, ſaftreich, von ſüß-weinſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach-hohlachſig; Fächer klein, gut ausgebildete, ei-ovale Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, kelch- und ſtielwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: December bis April. Intereſſante, ſchön gefärbte Frucht, die aber nur Werth für die Wirthſchaft hat.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſchwach, trägt ſehr gut und iſt nicht empfindlich. — Sommertriebe ſchwach, lang, rothbraun; Fruchtaugen abgeſtumpft, wollig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blatt klein, ei-lanzettlich.



No. 703. Aprilſchöner.

Diel IV. 4. Luc. XII. 2. a. Hogg III. 1. B. **† † November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er kommt in Holland häufig vor und wird dort ſehr geſchätzt; über ſeine Entſtehung iſt Zuverläſſiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Ottolander, Baumſchulenbeſitzer in Boskoop.

Literatur und Synonyme: 1. Belle d'Avril (Niederländiſcher Obſtgarten, I. No. 115). 2. Belle d' Avril (Thomas, Guide pratique, S. 130).

Geſtalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte, und wölbt ſich die Frucht nach oben und unten faſt gleichmäßig flach-rund ab.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugeſpitzt, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinſenkung flach und breit, von Falten umgeben, die flach über die Frucht verlaufen und dieſe mitunter ungleich machen.

Stiel: kurz, dünn, holzig, wenig heraustretend; Stieleinſenkung flach und weit, ſchwach beroſtet.

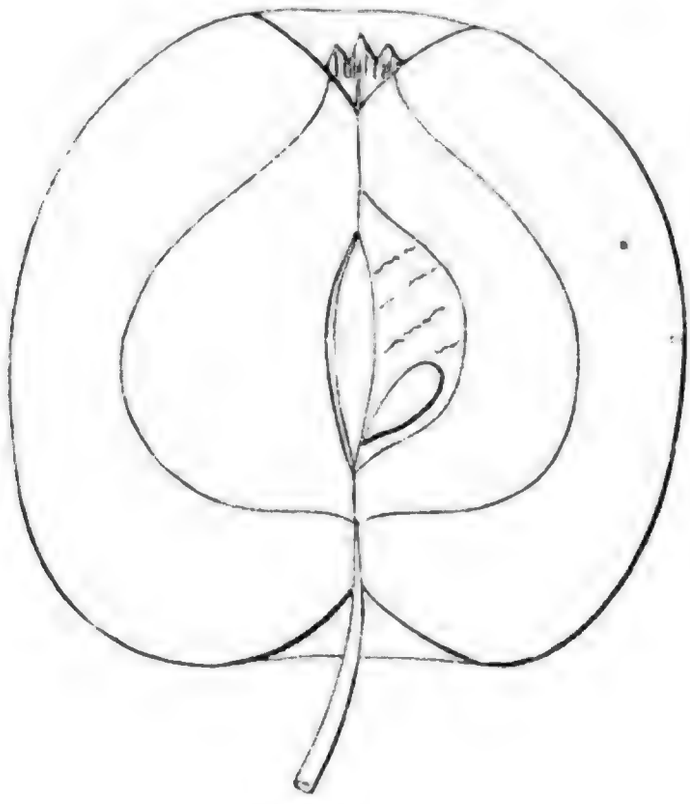
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, ſpäter gold-gelb, an der Sonnenſeite ſchön bräunlich-geröthet und geflammt; Punkte fein; Roſtflecken und Roſt finden ſich nicht häufig.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, von angenehm gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, kleine, dunkelbraune, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, kelch- und ſtielwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: November bis Januar. Für Tafel und Wirthſchaft recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt ſehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe lang, ſtark, olivengrün, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holz-augen kegelförmig, anliegend; Blatt groß, eiförmig, ſtumpf-gezähnt; Neben-blätter linienförmig.



No. 704. Arneth.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. a; Hogg III. 2. B. **†† November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er wurde in St. Florian aus Samen gezogen und von dort aus vor einigen Jahren verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Arneth (Thomas, Guide pratique. 1876. S. 148).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 60 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, wollig, mit nach auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, lang, braun; Stieleinsenkung flach und eng, hellbraun berostet.

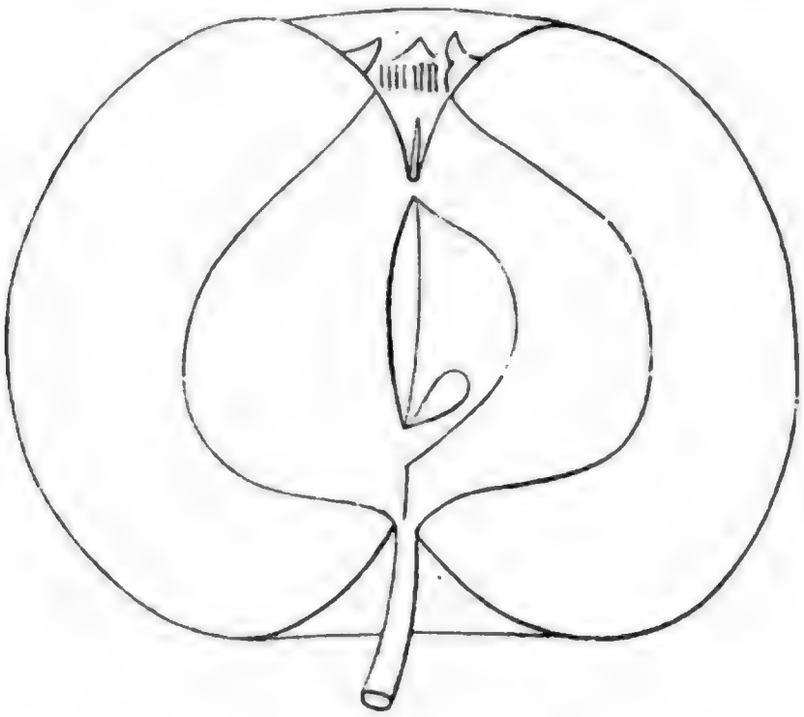
Schale: glatt, glänzend, beduftet, grünlich-gelb, sonnenwärts schön hellroth geflammt und gestreift; Punkte fein, bräunlich, oft auch grünlich.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, mürbe, ſaftig, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer etwas geöffnet, Wandungen zerriſſen, gut ausgebildete, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-Februar. Recht guter Tafelapfel, aber auch für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt früh und ſehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig-ſtark und lang, etwas wollig, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, abſtehend; Blatt mäßig groß, ei-lanzettlich, ſcharf geſägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 705. Ashmead's Sämling.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. a; Hogg III. 1. B. **†† November-Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: er wurde in dem Garten des Dr. Ashmead zu Gloceſter in England gefunden. In Deutſchland habe ich ihn noch nicht bemerkt; er verdient aber wegen ſeiner Schönheit, Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Ashmead's Kernel (Hogg, the fruit Manual, 1875 S. 9.) 2. Semis d'Ashmead (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 127).

Geſtalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht flacht ſich nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz, braun, wollig; Kelcheinſenkung flach, weit, von ſchwachen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, holzig, ſtark, hellbraun; Stieleinſenkung flach und weit, ſtrahlig beroſtet.

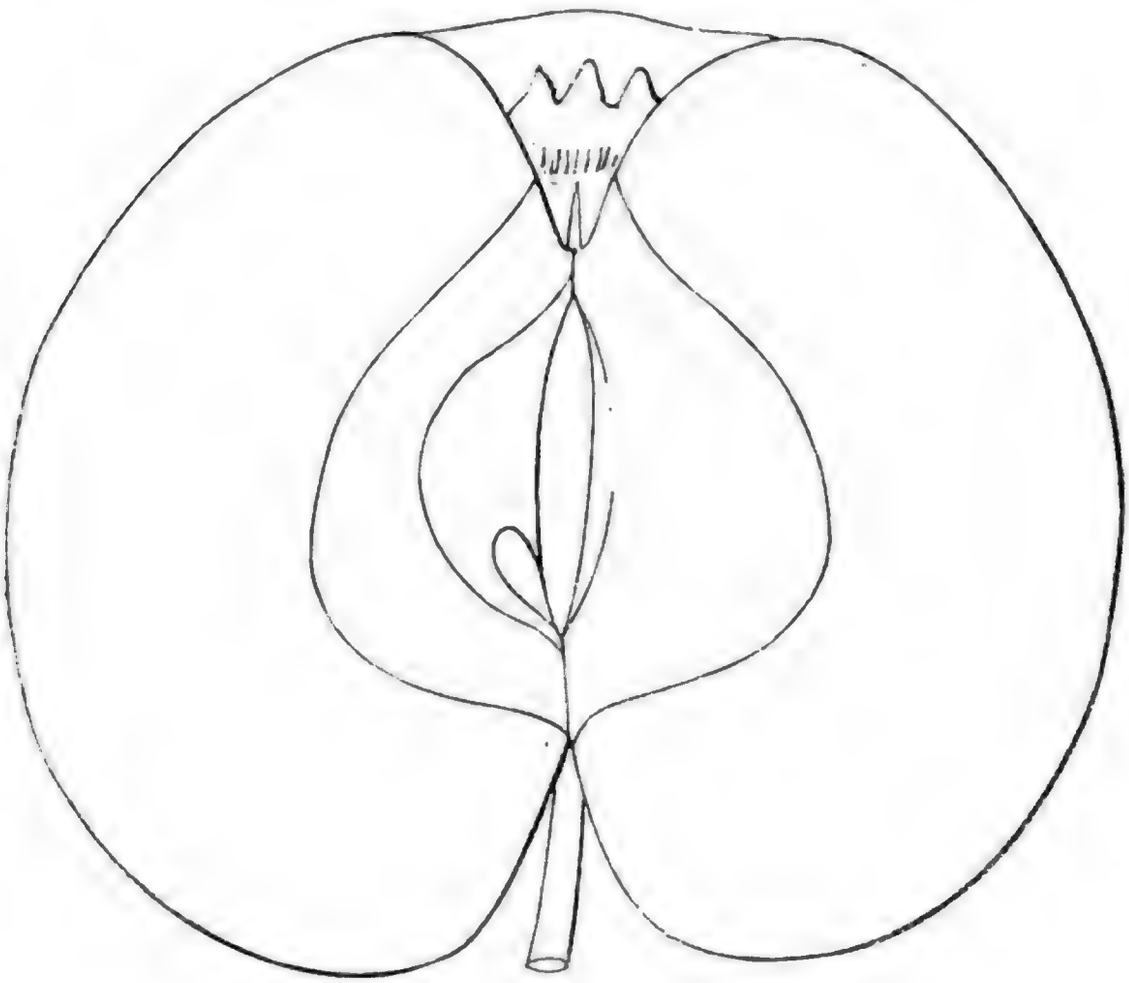
Schale: fein, glatt, glänzend, geſchmeidig, hellgelb, an der Sonnenſeite ſchwach hellroth geſtreift; Schalenpunkte kaum bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, fein, saftreich, von angenehm gewürztem, süß-weinsäuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer nicht sehr geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: November-Frühjahr. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist ungemein tragbar und nicht empfindlich. Auf Doucin giebt er schöne, tragbare Pyramiden und Horizontal-Cordons. Sommertriebe stark, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 706. Geſtreifter Beaufin.

Diel III. 1; Luc. VI. 1, a; Hogg III. 2. A. *†† October bis März. 13.

Heimath und Vorkommen: er wurde im Jahre 1794 in dem Garten des Baron William Corwe zu Lakenham bei Norwich in England gefunden. Nach Frankreich kam er im Jahre 1860; in Deutſchland iſt er wenig verbreitet. Ich erhielt dieſen ſehr ſchönen, großen Apfel 1865 von Dr. Lucas, Baumſchulenbeſitzer in Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Striped Beaufin (Lindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, S. 57, No. 108). 2. Beaufin strié (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 28). 3. Geſtreifter Beaufin, Geſtreifter feiner Stutzerapfel (Lucas, Illuſtrirte Monatshefte für Obſt- und Weinbau, 1865, S. 65). 4. Striped Beefing (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 141).

Geſtalt: ſehr großer, flach-kugelförmiger, etwa 100 mm breiter und 85 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die

Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche zu stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, wollig, aufrecht, mit nach außen geschlagenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, die oft flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, 15 mm lang, dick, gebogen; Stieleinsenkung weit und tief, hellbraun berostet.

Schale: glatt, glänzend, grün, später gelblich-grün, fast ganz bräunlich geröthet und mit rothen Streifen bedeckt; Punkte sehr wenig bemerklich.

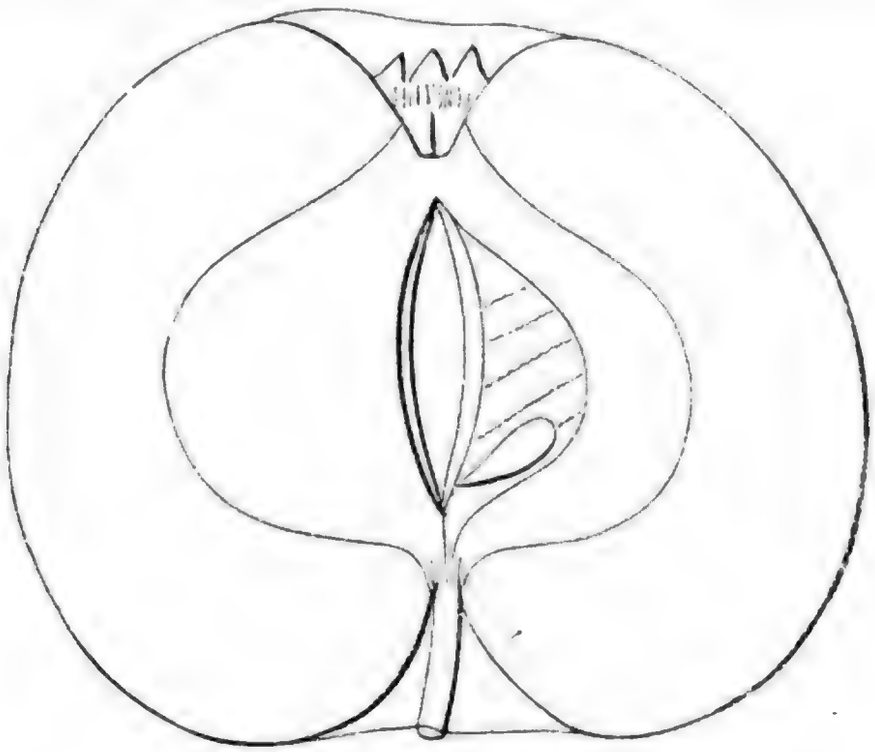
Fleisch: grünlich-gelb, fein, saftreich, mürbe, von sehr angenehm wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, wenige, aber gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts aufsteigend, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October-März. Schöne, ansehnliche Frucht für den Markt und für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel noch brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang, stark, wollig, dunkelbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter mittelgroß, oval, kurz-zugespitzt, schwach gekerbt; Stiel kurz und dick.

Für Pyramiden und Horizontal-Cordons ist diese ansehnliche, schön gefärbte Frucht sehr empfehlenswerth.



No. 707. Großer Brabanter Bellefleur.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg III. 1. B. **†† November-April.

Heimath und Vorkommen: über seinen Ursprung ist Genaues nicht bekannt; er stammt wahrscheinlich aus England. Nach Hogg soll er von J. Booth zu Flottbeck bei Hamburg als Iron Apple nach England gekommen sein. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn vom Garten-Inspector Koch in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Brabanter Bellefleur (Lond. Cat., 3. Ed., S. 6, No. 45). 2. Brabanter Bellefleur, Glory of Flanders, Iron Apple (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 22). 3. Großer Brabanter Bellefleur, (Oberdieck, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1872, S. 338).

Gestalt: mäßig-großer, kegelförmiger oder stumpf-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich sich verjüngt.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit, mit Falten und feinen Rippen umgeben, die flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht über die Stielwölbung hinausgehend; Stieleinsenkung weit und tief, schwach strahlig berostet.

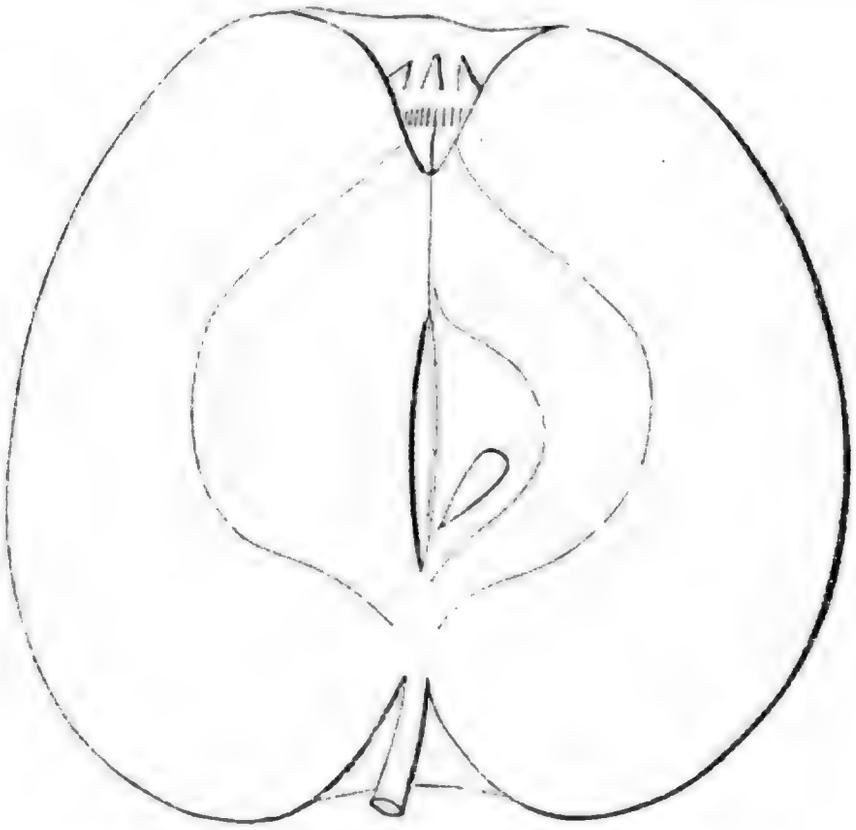
Schale: glatt, glänzend, vom Baume gelblich-grün, später hellgelb, starkbesonnte Früchte fast ringsum mit zahlreichen, kurz-abgesetzten Streifen bedeckt, carmoisinroth überlaufen und punktirt; Rostpunkte fein, zerstreut; Geruch schwach.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von schwach gewürztem, fast süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, mittelgroß, mit aufgerissenen Wandungen, vollkommene, spitz-eiförmige, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-Mai. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist recht fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe lang, ziemlich stark, braunroth, etwas wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter mittelgroß, elliptisch oder oval, lang-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter kurz, lanzettlich.



No. 708. Bernède.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. a; Hogg III. 2. B. †† November-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Bernède in Bautiran, einer Gemeinde bei Bordeaux aufgefunden; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Bernède (Pomologie de la France, No. 16). 2. Bernède (Thomas, Guide pratique, S. 130).

Gestalt: großer, stumpf-kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, dünn, nicht herausragend, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

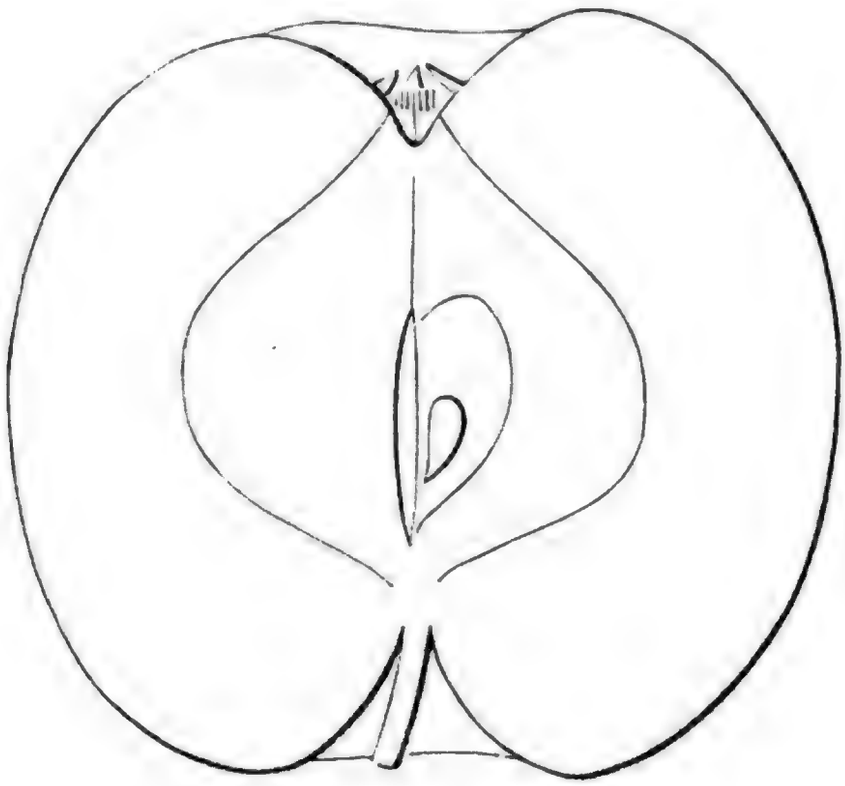
Schale: zart, fein, glänzend, gelb, faſt ganz carmoiſinroth gefärbt und geflammt; Punkte fein, zerſtreut, wenig bemerklich.

Fleiſch: weiß, fein, mürbe, ſaftreich, von ſchwach gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, kleine, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, ſtiel- und kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-März. Für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig-ſtark und lang, braunroth, punktirt, an der Spitze wollig; Fruchtaugen dick, ſtumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mäßig-groß, oval, kurz-zugeſpitzt, unterſeits wollig, ſchwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig. Der Baum gedeiht in jedem Boden und eignet ſich für rauhe Lagen, da er wenig empfindlich iſt.



No. 709. Doppelter Borsdorfer.

Diel IV. 1; Luc. IX. 2. a; Hogg III. 1. A. **†† October-December.

Heimath und Vorkommen: er kommt häufig in der Provinz Hannover vor und ſcheint ſonſt wenig verbreitet zu ſein; er verdient wegen ſeiner Güte und Schönheit alle Beachtung. Ueber ſeine Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von den, um den Obſtbau in der Provinz Hannover hochverdienten Inſpector Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerſt beſchrieben.

Geſtalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte und rundet ſich die Frucht nach dem Kelche und dem Stiele zu ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugeſpitzt, mit nach einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht herausragend, oft fleiſchig; Stieleinſenkung tief und eng, ſtrahlig beroſtet.

Schale: fein, glatt, glänzend, goldgelb, an der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, braun; Roſtanflüge finden ſich

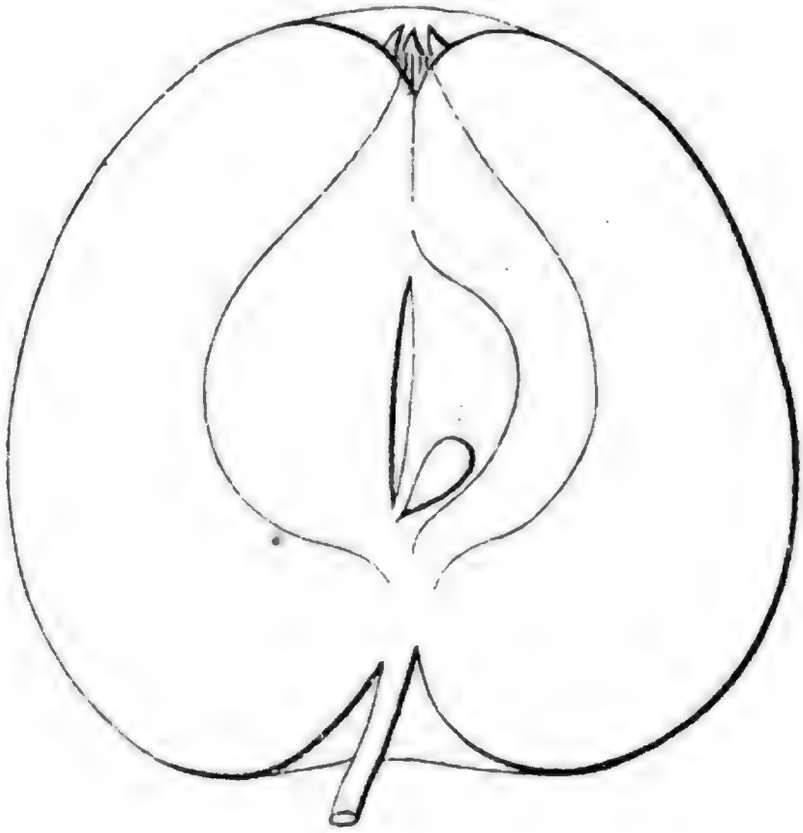
nur um den Kelch und den Stiel, oft auch Warzen, wie beim Edelborsdorfer.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, mürbe, ſaftreich, von angenehm gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig, Fächer geräumig, kleine, lang-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: Mitte October bis Ende December. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch werthvoll für die Wirthſchaft.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, trägt dankbar und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, eirund oder eilanzettlich, ſcharf-gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 710. Bretonneau.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg III. 2. A. **† Januar-April.

Heimath und Vorkommen: André Leroy in Angers erhielt ihn im Jahre 1862 von seinem Freunde Pierre Bretonneau, Arzt in Tours, dem zu Ehren er diese Frucht auch benannte. In Deutschland kommt er selten vor; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Bretonneau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, Nr. 73). 2. Bretonneau (Thomas, Guide pratique, S. 131).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich gleichmäßig abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: halb oder ganz geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, schmal, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und eng, mitunter auch flach und weit.

Stiel: mittellang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng.

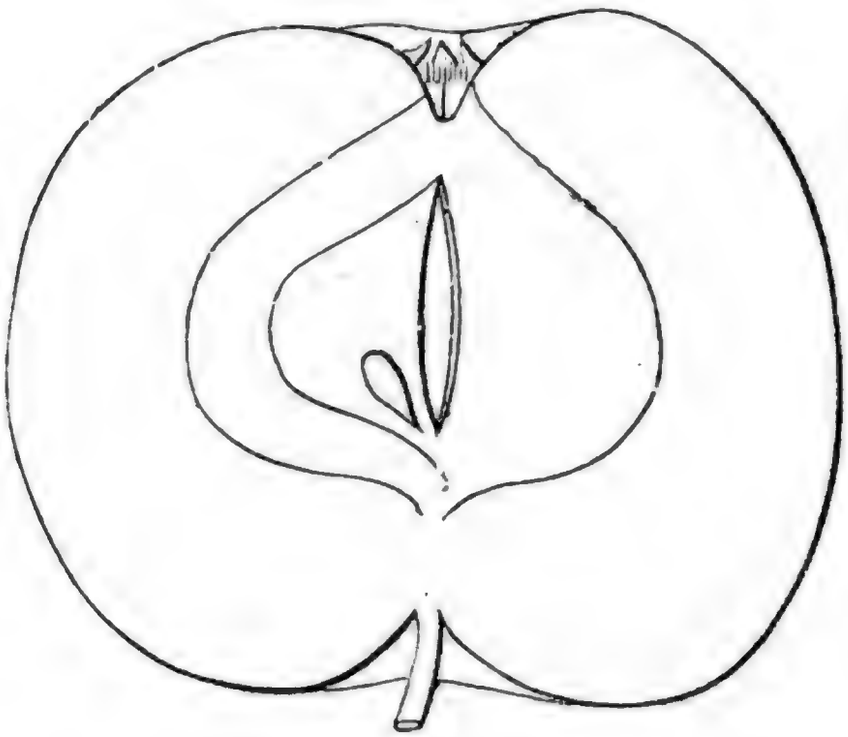
Schale: fein, glatt, gelblich-grün, an der Sonnenſeite gelb, nur ſtark beſonnte Früchte mitunter ſchwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; Geruch ſchwach.

Fleiſch: weißlich, fein, ziemlich feſt, ſaftreich, von angenehmem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeſchmack.

Kernhaus: geſchloſſen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, kurzzugeſpitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt, ſtielwärts abgerundet; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: Januar-April. Gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt mäßig und bildet eine kugelförmige Krone. Sommertriebe ſtark, bräunlich, wollig, punktirt; Fruchtaugen ſtark, ſtumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, oval, ſchwach-gezähnt; Nebenblätter linienförmig. Der Baum iſt nicht empfindlich, gedeiht in jedem Boden und ſelbſt noch in rauhen Lagen.



No. 711. Brownlees' Russet.

Diel IV. 3; Luc. XI. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† Januar-Mai.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Frucht stammt aus England, wo sie um 1848 von William Brownlees, Handelsgärtner zu Hamd Hemsted aus Samen gezogen wurde. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient aber wegen ihrer Schönheit und Größe alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1872 von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Brownlees' Russet (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 26). 2. Reinette grise Brownlees (Mas, le Verger, Pommes tartives, No. 45). 3. Brownlees' Russet (Robert Hogg, the fruit Manual, 1867, S. 9). 4. Reinette grise de Brownlees (Thomas, Guide pratique, S. 121).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, wollig, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, faſt fleiſchig, kaum heraustretend, braun; Stieleinſenkung flach und eng, ſtrahlig beroſtet.

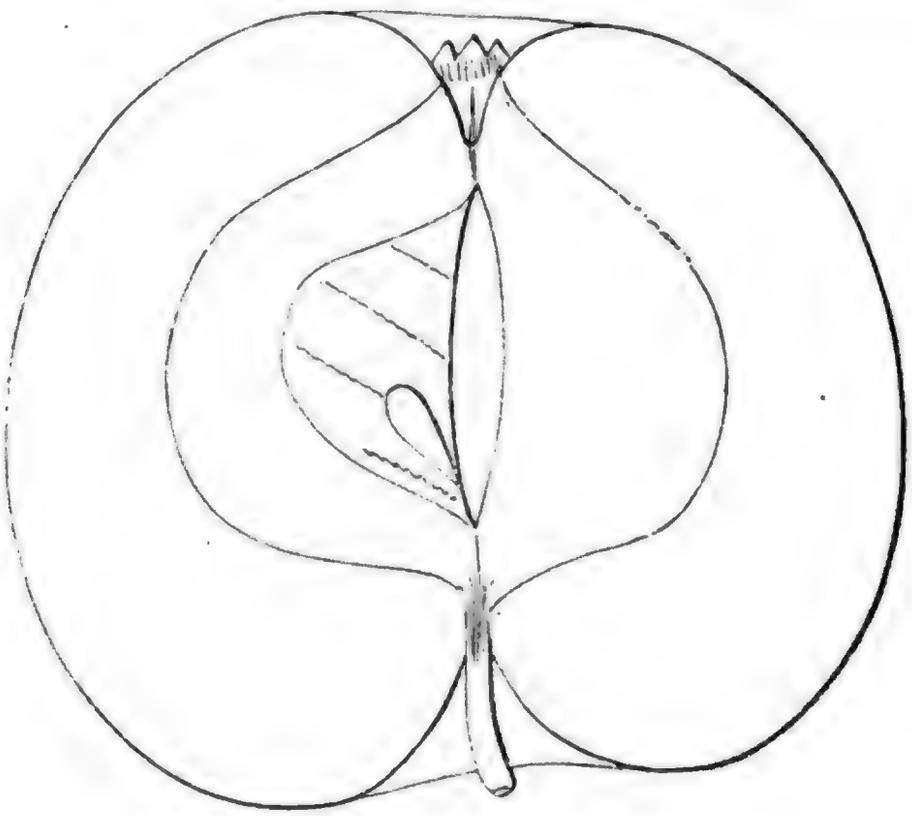
Schale: rauh, grünlich-gelb, ſonnenwärts mitunter ſchwach geröthet; Punkte zerſtreut, fein; faſt die ganze Frucht mit feinem, hellbraunen Roſt bedeckt.

Fleiſch: grünlich-weiß, fein, ſaftreich, mürbe, von vorzüglichem, angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgeriſſen, zahlreiche, dunkelbraune, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis Mai. Ein vorzüglicher Tafelapfel, aber auch ebenſo brauchbar für die Wirthſchaft.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, bildet eine ſchöne, rundliche Krone, kommt in jedem Boden fort, iſt nicht empfindlich und ungemein tragbar. Sommertriebe ſtark, bräunlich, wollig, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt ei-lanzettlich, lang-zugeſpitzt, oberſeits glänzend grün, unterſeits wollig, am Rande grob geſägt; Blattſtiel lang; Nebenblätter kaum bemerklich oder kurz, linienförmig.



No. 712. Großer böhmischer Brünerling.

Diel VII. 2; Luc. XV. 2. c; Hogg III. 1. C. *†† Februar-Mai.

Heimath und Vorkommen: nach Hofgärtner Runkel in Kremsmünster kommt er häufig in der Gegend von Linz, Braunau und Kremsmünster vor und wird dort als Wirthschaftsapfel sehr geschätzt. In Norddeutschland ist er wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Großer böhmischer Brünerling (Runkel, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1867, S. 289). Von Liegel's Brünerling (Dochnahl, systematische Beschreibung der Apfelsorten, S. 283, No. 1197) unterscheidet er sich nur durch die Größe.

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie nach dem Kelche merklicher abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, braun, kaum heraustretend; Stieleinsenkung flach und eng.

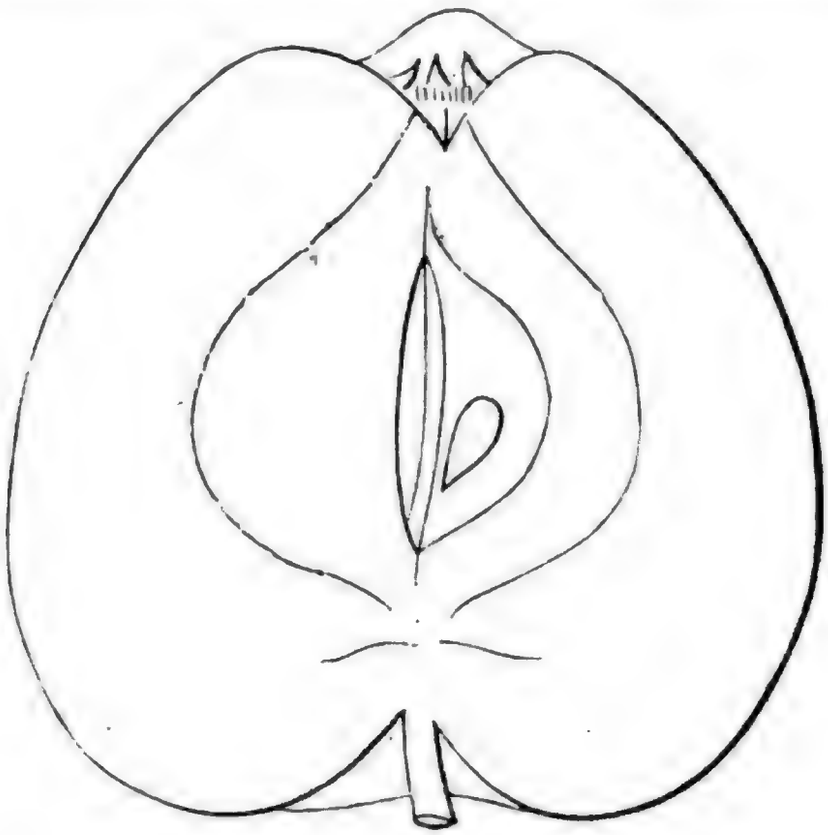
Schale: glatt, glänzend, citronengelb, sonnenwärts lachendschön geröthet; Punkte häufig, an der Sonnenseite carminroth.

Fleiſch: weiß, feſt, ſpäter mürbe, wenig ſaftreich, von ſüß-weinigem, etwas herbem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer wenig geöffnet, geräumig, Wandungen aufgeriſſen, hellbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reife und Nutzung: Februar bis Mai. Für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe ſtark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blätter groß, eirund, gezähnt; Nebenblätter linienförmig. Der Baum gedeiht in jedem Boden und kommt noch in rauhen Lagen fort.



No. 713. Calvill Boisbunel.

Diel I. 1; Luc. I. 1. b; Hogg III. 2. A. **†† November-Februar.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1859. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Calleville Boisbunel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 84). 2. Calleville Boisbunel (Thomas, Guide pratique, S. 131). 3. Boisbunel's Calvill (Engelbrecht, Vereinsblatt, 1882. No. 3. S. 86).

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 75 mm und 66 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen oder halb geschlossen; Blättchen grünlich, mäßig lang-zugespitzt, mit auswärts gebogenen Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von starken, flachen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, wenig hervorragend, ſtark, an der Spitze verdickt; Stieleinſenkung tief und eng, wenig beroſtet.

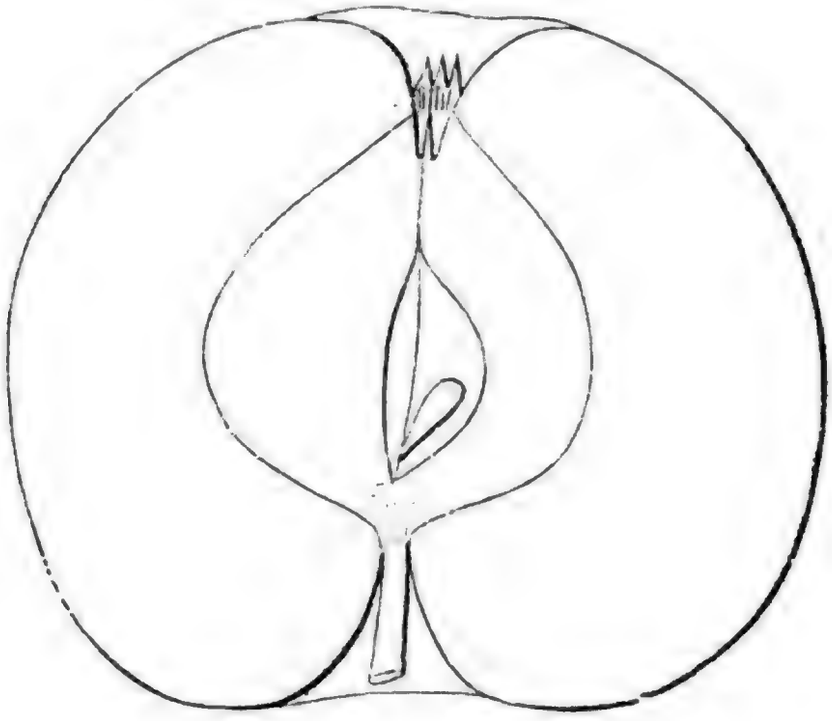
Schale: glatt, etwas geſchmeidig, hellgelb, auf der Sonnenſeite lebhaft bräunlich geröthet; Punkte zahlreich, zerſtreut, braun; um Kelch und Stiel findet ſich etwas Roſt. Geruch merklich.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, feſt, ſaftreich, von ſüß-weinartigem, ſchwach gewürztem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, geöffnet, ovale, lang-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, kelch- und ſtielwärts ſtark-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: November-Februar. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut und iſt ſehr tragbar. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, aufrecht, rothbraun, ſtark punktirt; Fruchtaugen ziemlich groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen klein, ſpitz, anliegend; Blatt mäßig groß, länglich-eiförmig, hellgrau, unterſeits etwas wollig, ſtark-geſägt; Blattſtiel lang und ſtark; Nebenblätter linienförmig.



No. 714. Briel'ſcher Calvill.

Diel I. 1; Lucas I. 1. b; Hogg III. 1. A. †† December-Februar. III. 2. A.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt von der Inſel Voorne (Süd-Holland), wo er in der Gegend von Brielle häufig vorkommt und ſehr beliebt iſt; über ſeine Entſtehung iſt Zuverläſſiges nicht bekannt. Die Baumſchulen in Boskoop brachten ihn in den Handel; auch die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von dorther.

Literatur und Synonyme: 1. Briel'ſcher Calville, (Niederländiſcher Obſtgarten, Taf. 28. Fig. 54).

Geſtalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch iſt dem Stiele genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſich ſchwach verjüngt.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen ſchmal, lang-zugeſpitzt, aufrecht; Kelcheinſenkung flach und eng, mit ſtarken Rippen umgeben, die ſich calvillartig über die ganze Frucht bis zur Stieleinſenkung hinziehen.

Stiel: kurz, nicht heraustretend, etwas fleiſchig, grün, wollig; Stieleinſenkung eng und tief, mitunter ſchwach beroſtet.

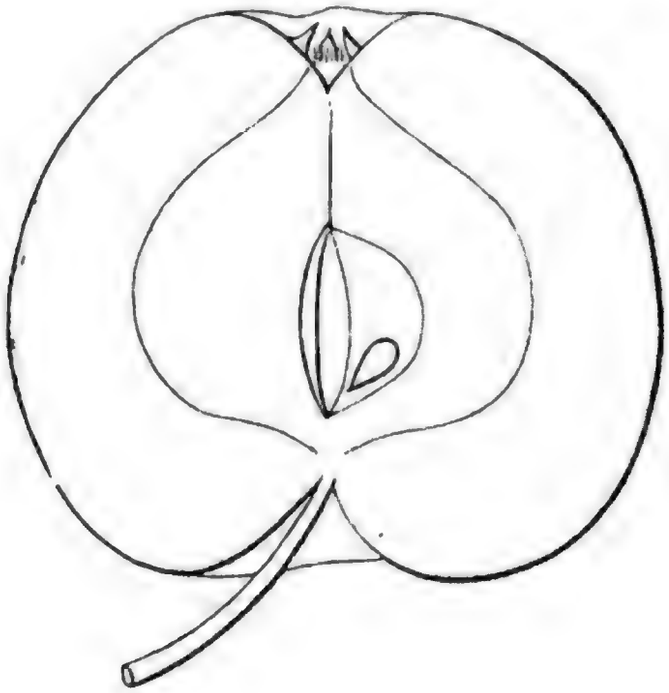
Schale: glatt, fein, glänzend, gelblich-grün, geſchmeidig, an der Sonnenſeite etwas intenſiver gelb, oft auch ſchwach geröthet; Punkte fein, kaum bemerklich.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, von ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, wenig ausgebildete, kleine, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig; ſtiel- und kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: December-Februar. Für die Wirthſchaft recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig und trägt gut. Sommertriebe ſtark, violettbraun, ſtark punktirt; Fruchtaugen abgeſtumpft, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, eirund, ſchwach-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 715. Buchholzer Calvill.

Diel I. 1; Luc. I. 3. a; Hogg III. 1. B. **† November-December.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus Mecklenburg; über ſeine Entſtehung iſt Zuverläſſiges nicht bekannt. In Deutſchland iſt er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Buchholzer Calvill (Müſchen, I. 9). 2. Buchholzer Calvill (Dochnahl, Syſtematiſche Beſchreibung der Apfelſorten, 1855, S. 30, Nr. 72).

Geſtalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 55 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Kelche zu nimmt ſie ſtärker ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, wollig, aufrecht; Kelcheinſenkung flach und eng, von Falten umgeben, die flach, rippenartig über die Frucht verlaufen.

Stiel: ſehr lang, dünn, holzig, weit herausragend; Stieleinſenkung flach und weit.

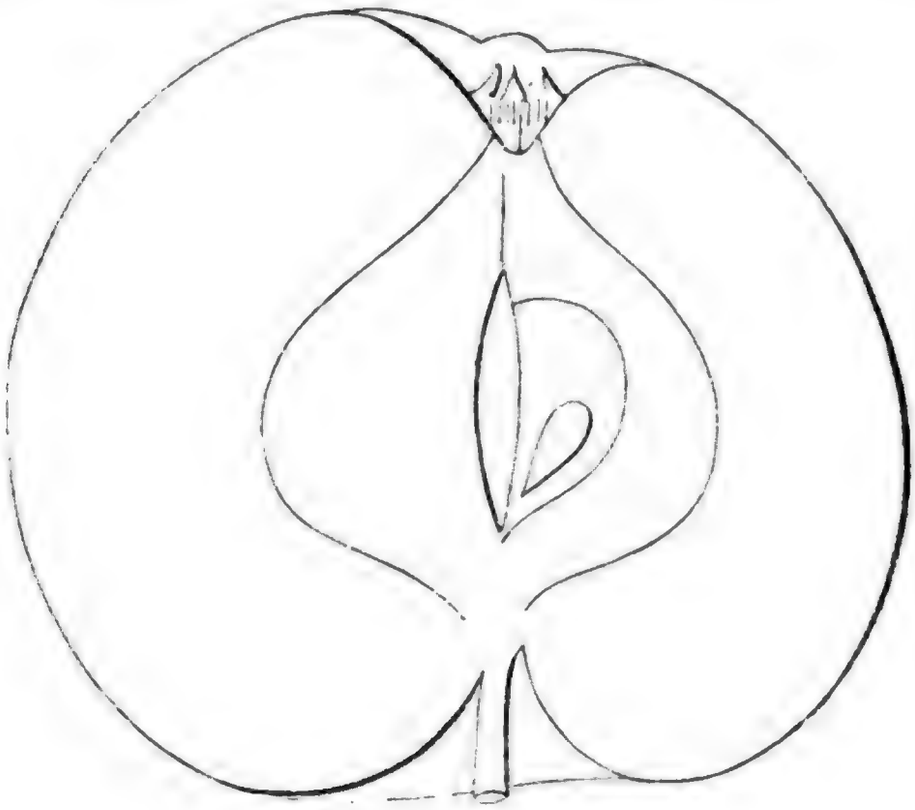
Schale: glatt, fein, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach flammenartig geröthet; Punkte fein, zerſtreut, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, von schwach erdbeerartigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, geöffnet, gut ausgebildete, kleine, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-December. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig und ist sehr tragbar. Sommerzweige mäßig-stark und lang, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig-groß, ei-lanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 716. Eva's Calvill.

Diel I. 3; Luc. I. 3. a; Hogg III. 1. B. **†† December-April.

Heimath und Vorkommen: über ſeine Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt; Oberdieck erhielt ihn, wie auch die Königliche Gärtner-Lehranſtalt, von Simon Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Eva's Calvill (Oberdieck, Deutſchlands beſte Obſtſorten, 1881, S. 137). 2. Pomme d'Eva (Cat. Simon Louis, Plantières bei Metz).

Geſtalt: mittelgroßer, kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt ſie etwas ſtärker ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, lang-zugeſpitzt, aufrecht; Kelcheinſenkung eng und tief, mit Rippen umgeben, die ſich auf der Kelchwölbung ſtark erheben und kantig über die Stieleinſenkung verlaufen.

Stiel: kurz, kaum heraustretend, holzig, ſelten etwas fleiſchig; Stieleinſenkung tief und weit, beroſtet.

Schale: glänzend, geſchmeidig, gelblich-grün, ſpäter gelb, auf der Sonnenſeite mit ſchönen, meiſt kurz abgeſetzten, oft auch längeren und ſtärkeren

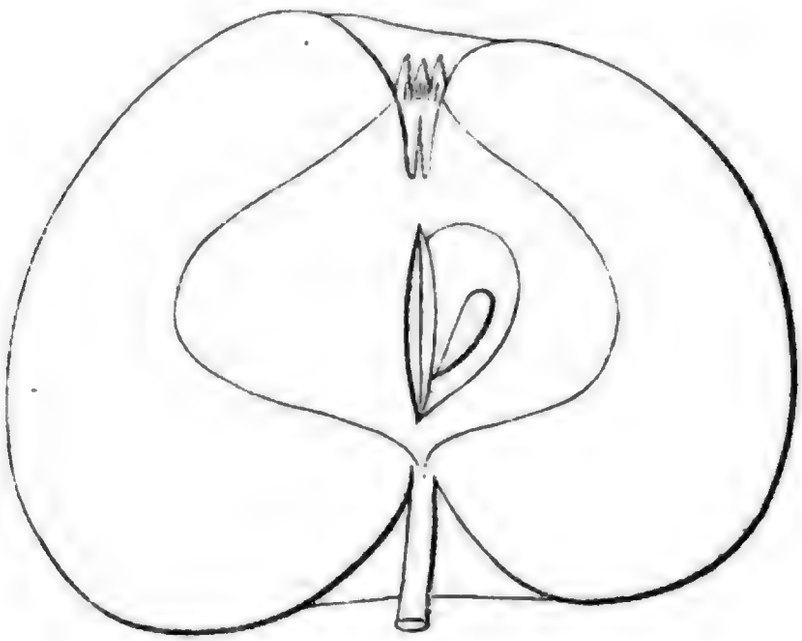
rothen Carmoiſinſtreifen beſetzt; Punkte fein, zerſtreut; Geruch ziemlich ſtark.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, von gezuckertem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, wenig geöffnet, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre breit-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reife und Nutzung: December-April. Für die Tafel und die Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr tragbar und gedeiht auch in nicht zu trockenem Sandboden. Sommertriebe ſchlank und ſtark, bräunlich, oben wollig, ſtark punktirt; Fruchtaugen groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz; Blatt groß, eiförmig, lang-zugeſpitzt, oft auch elliptiſch; Nebenblätter klein, lanzettlich.



No. 717. Mauſſion's Calvill.

Diel I. 1; Luc. I. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† December-Februar.

Heimath und Vorkommen: über ſeine Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt; Leroy erhielt ihn im Jahre 1864 von Galopin, Baumſchulenbeſitzer in Lüttich. In Deutſchland iſt dieſe vorzügliche Frucht, die auch Medicinalrath Dr. Engelbrecht ſehr lobt, noch wenig bekannt, verdient aber alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Calville de Maussion, (Engelbrecht, Mittheilungen der Obſtbauſection, Braunſchweig). 2. Calville de Maussion, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 89). 3. Calville de Maussion (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutſchen Pomologen-Vereins, 1882, S. 76).

Geſtalt: mittelgroßer, flach-runder, etwa 70 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen ſchmal, lang-zugeſpitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinſenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, mitunter auch lang, holzig, ziemlich wollig, ſtark, gewöhnlich wenig oder gar nicht heraustretend; Stieleinſenkung tief und weit, filzig, bräunlich-grün beroſtet.

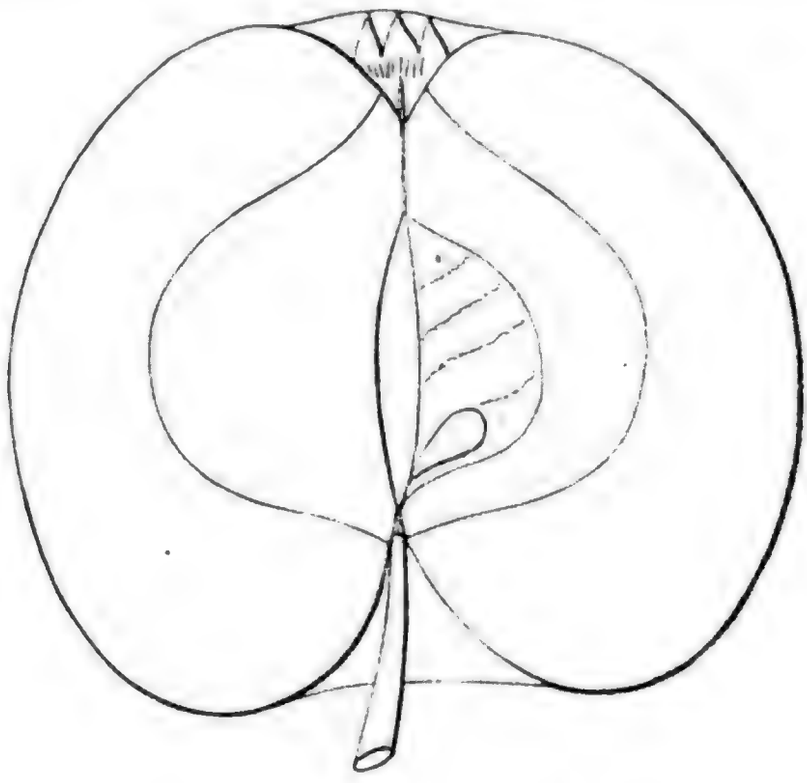
Schale: glatt, grün, ſpäter gelblich-grün, ſonnenwärts ſchwach geröthet; Punkte zahlreich, fein, bräunlich, kaum bemerklich, im Roth gelblich umringelt. Geruch ſchwach.

Fleiſch: gelblich-grün, fein, ſaftreich, ziemlich mürbe, von angenehm gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, geſchloſſen, zahlreiche, kleine, eirunde, kurz-zugeſpitzte, bräunliche Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches flach-zwiebelförmig, kelch- und ſtielwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: December bis Februar, bei guter Aufbewahrung bis Ende April. Vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, eignet ſich beſonders für Zwergformen und muß für Hochſtämme hoch veredelt werden; er trägt ſehr dankbar. Sommertriebe von mittlerer Stärke und Länge; ſchwach-wollig, punktirt; Fruchtaugen klein, eiförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, oval, kurz-zugeſpitzt, ſtark-gezähnt.



No. 718. Tulpen-Calvill.

Diel I. 1; Luc. I. 2. (3.) b.; Hogg III. 2. C. **† Ende November-Februar.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in Süddeutschland wird er seit längerer Zeit hin und wieder kultivirt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Tulpen-Calvill, (Diel, systematisches Verzeichniß, No. 500). 2. Tulpen-Calvill, (Dochnahl, systematische Beschreibung der Apfelsorten I, S. 40, No. 113). 3. Calville tulipée, (Thomas, Guide pratique, S. 125). 4. Tulpen-Calvill, (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen-Pomologen-Vereins, 1882, S. 88).

Gestalt: mittelgroße, kegelförmige, etwa 65 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht flach abgerundet ist; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen schmal, spitz, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung mäßig tief, eng, häufig schief, von vielen Rippen umgeben, die über die Frucht verlaufen.

Stiel: holzig, dünn, wenig hervorragend, grünlich, ſchwach wollig; Stieleinſenkung tief und eng, bräunlich beroſtet.

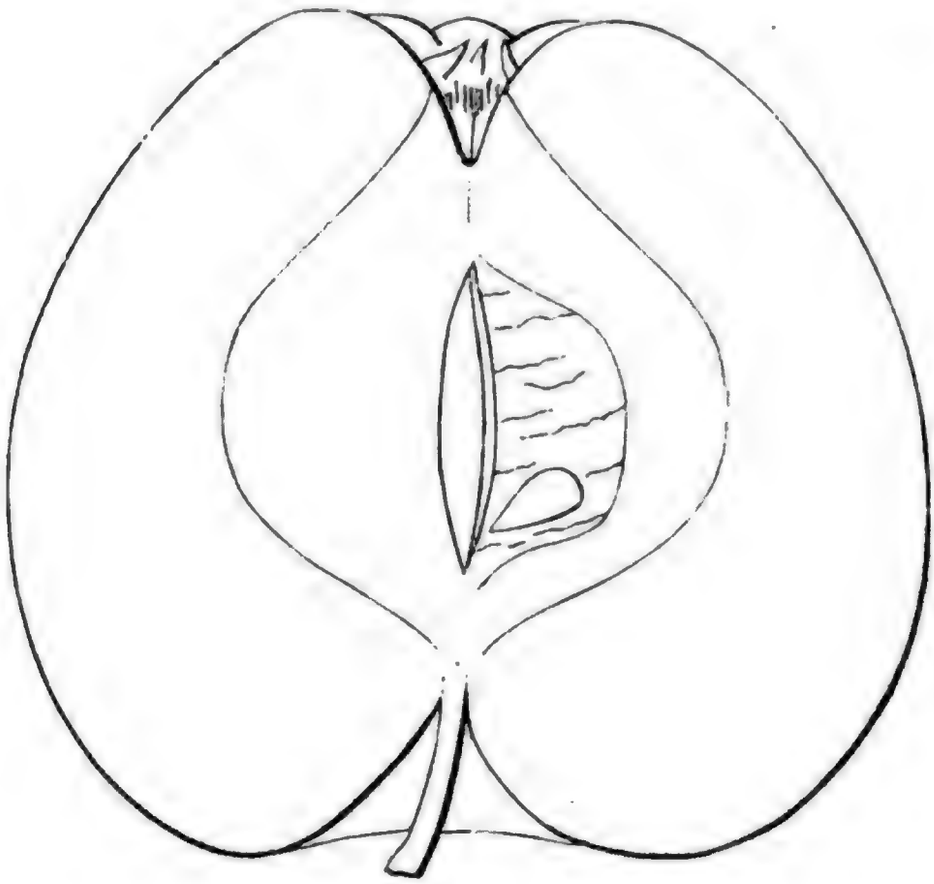
Schale: glatt, geſchmeidig, gelblich, ſpäter hochgelb, ſonnenwärts oft auch die ganze Frucht carmoiſinroth, mit vereinzelten, dunkleren Streifen; Punkte wenig bemerklich. Der Geruch iſt ſchwach; die Frucht welkt nicht.

Fleiſch: hell gelblich-weiß, fein, mürbe, mäßig ſaftig, von ſüß-weinigem, etwas gewürztem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer ziemlich groß, geöffnet. Wandungen aufgeriſſen, kleine, ovale, kurz-zugeſpitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebel-förmig, ſtiel- und kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Ende November und hält ſich bis Januar. Recht gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirth-ſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, bildet eine kugelrunde Krone und trägt reichlich. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, ſchwach wollig, bräunlich; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mäßig groß, eirund, am Rande geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 719. Calvill von Anjou.

Diel I. 1; Luc. I. 2. b; Hogg III. 1. B. **†† Ende December-März.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; er stammt aus Frankreich; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Jamin & Durand, Baumschulenbesitzer in Bourg-la Reine. Von dem nahe stehenden rothen Winter-Calvill unterscheidet er sich leicht durch das nicht roth gefärbte Fleisch und den kurzen Stiel.

Literatur und Synonyme: 1. Calville rouge d'Anjou (Louis Simon, Catal.). 2. Calvill von Anjou (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, No. 3, S. 90).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie sich nach dem Kelche verjüngt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen grün, wollig, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von Rippen und feinen Falten

umgeben, die über den Rand gehen und über die Frucht hinlaufen.

Stiel: holzig, mitunter auch fleiſchig, kurz, braun, kaum heraustretend; Stieleinſenkung weit und mäßig tief, hellbraun beroſtet.

Schale: glatt, etwas geſchmeidig, grün oder grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite trüb-roth gefärbt und etwas geſtreift; Schalenpunkte fein, zerſtreut, weißlich, im Roth röthlich. Geruch ſehr ſchwach.

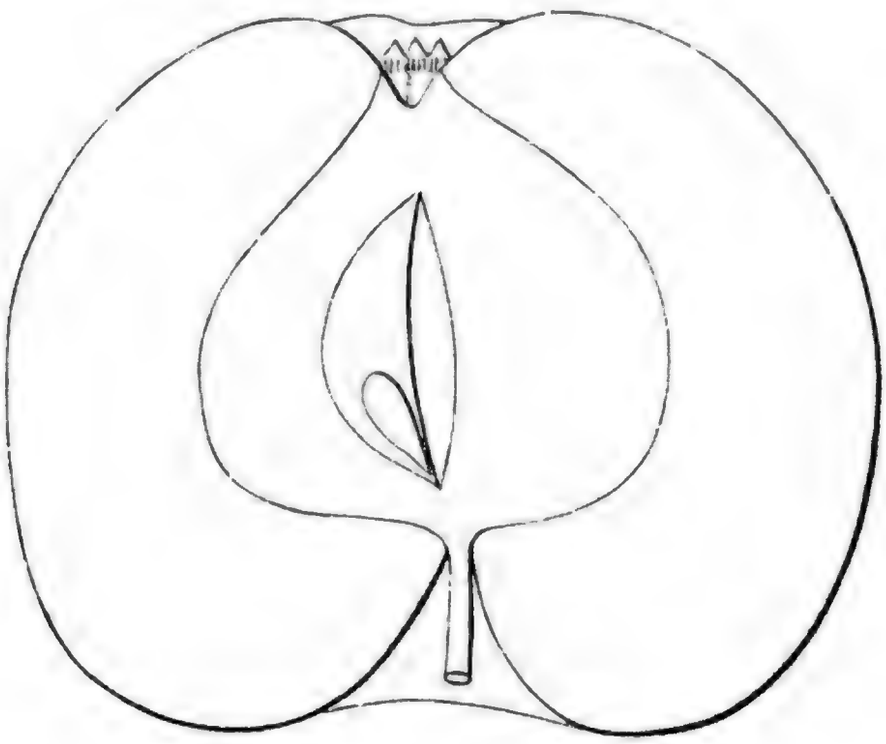
Fleiſch: grünlich-gelb, fein, ſaftreich, von ſchwach-gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgeriſſen, gut ausgebildete, rundlich-ovale, lang-zugeſpitzte, kaſtanienbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre tief umgekehrt-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende December bis März. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ungemein tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trocknen Boden. — Sommertriebe ſchlank und ſtark, bräunlich-grün, ſtark punktirt, wollig; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen groß, ſtumpf, wollig, anliegend; Blatt eirund-oval, groß, kurz-zugeſpitzt, unterſeits wollig, am Rande grob geſägt; Blattſtiel ſtark und lang, wollig, an der Baſis röthlich; Nebenblätter klein, linienförmig, wollig.

Pyramiden und Horizontal-Guirlanden bringen jährlich reichlich ſchöne Früchte.



No. 720. Calvill von Boskoop.

Diel I. 1; Luc. I. 3. 4; Hogg III. 1. B. **† December-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde im Jahre 1863 von Hooftmann, Baumschulenbesitzer in Boskoop (Holland) aus Samen gezogen. In Deutschland ist er wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Calvill von Boskoop (Niederländischer Obstgarten I, Fig. 43, S. 53). 2. Calville de Boskoop (Thomas, Guide pratique, S. 131).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 75 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, etwas wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, mit Rippen umgeben, welche sich über den größten Theil der Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, mitunter schwach beroſtet.

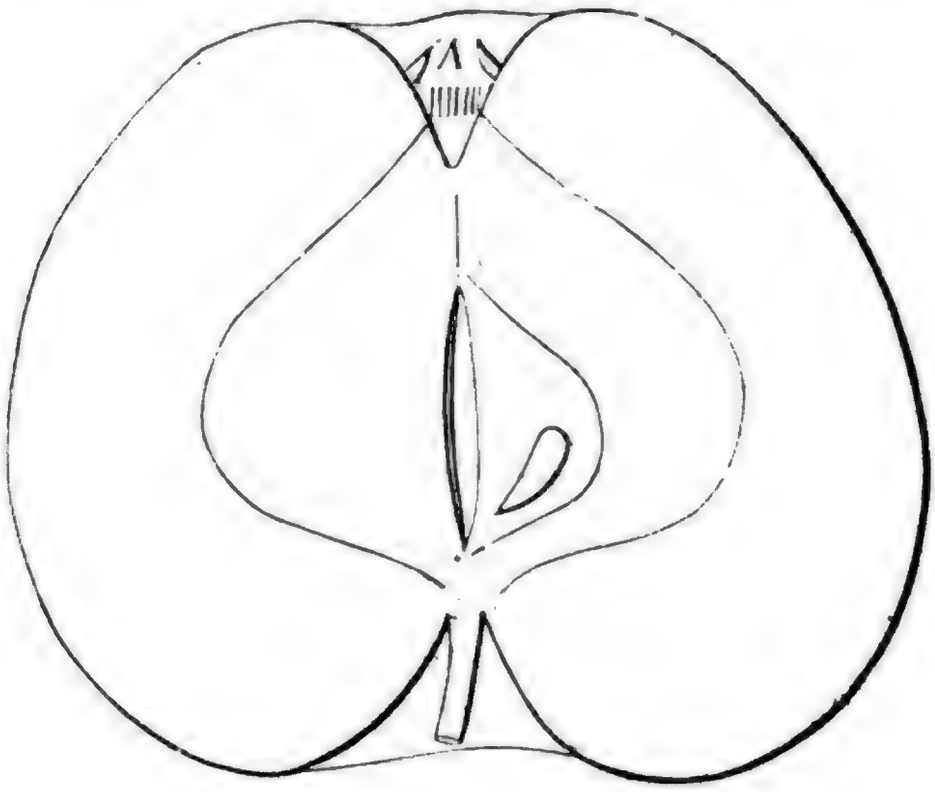
Schale: glatt, etwas glänzend, geſchmeidig, grünlich-gelb, die ganze Frucht ſchön geröthet und geſtreift; Punkte klein, wenig bemerklich.

Fleiſch: grünlich-weiß, ziemlich fein, ſaftreich, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Kammern geräumig, zahlreiche, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, ſtielwärts abgerundet, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reife und Nutzung: December bis März. Für die Tafel und für die Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt ſehr fruchtbar und bildet eine rundliche Krone. Sommertriebe von mittlerer Länge, hellbraun, punktirt; Fruchtaugen flach, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, angedrückt; Blatt mäßig-groß, eiförmig, fein geſägt; Blattſtiel roth; Nebenblätter linienförmig.



No. 721. Calvill von Ouillins.

Diel I. 1; Luc. I. 3. a; Hogg III. 1. C. * † † October, bis December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von A. Jaboulais, Baumschulenbesitzer in Ouillins um das Jahr 1850 gezogen. In Deutschland ist er wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis aus Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Calvill d' Ouillins (Pomologie de France, No. 62).

Gestalt: großer, stumpf-kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche zu verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht herausragend, stark, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

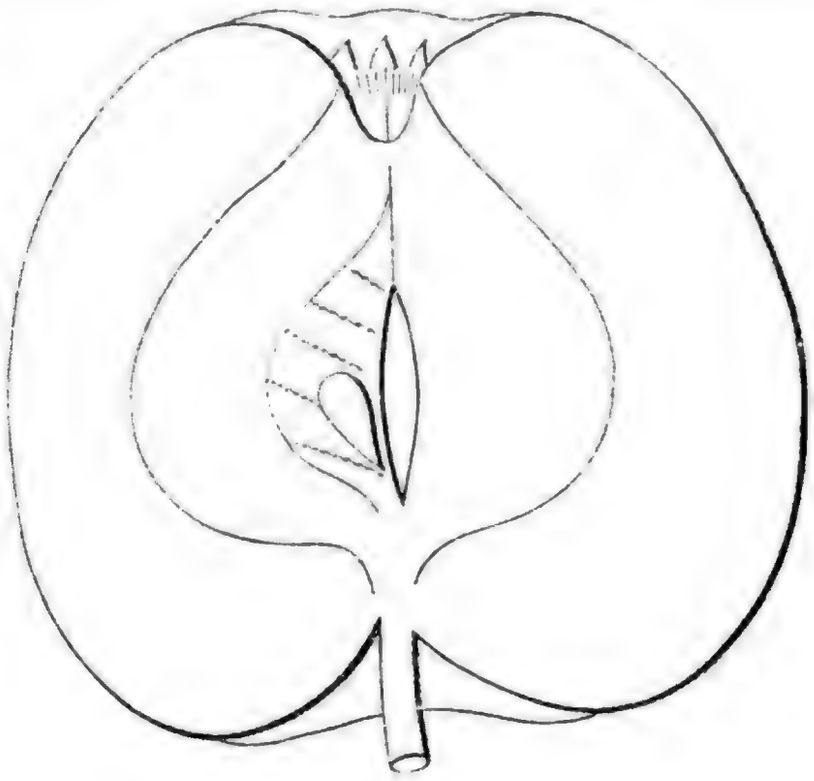
Schale: fein, glatt, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet und dunkelroth gestreift; Punkte fein, zerstreut, gelblich, an der Schattenseite oft röthlich.

Fleiſch: weiß, mäßig fein, ziemlich ſaftreich, von ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig; ſtielwärts kurz-, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reife und Nutzung: September-December. Wegen ſeiner ſchönen Färbung gute Marktfrucht; für die Wirthſchaft ſehr brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, iſt ſehr fruchtbar, bildet eine rundliche Krone und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe lang und ſtark, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, ſtumpf; Blattknospen ſpitz, angedrückt; Blatt groß ei-lanzettlich, glänzend, ſchwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 722. Der Cellini.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg II. 2. B. * † † October, November.

Heimath und Vorkommen: er ſoll nach Hogg von einem Herrn Leonhardt Philipps in Vauxhall gezogen ſein; über die Zeit ſeiner Entſtehung und über die Herleitung des Namens iſt Zuverläſſiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von L. Späth, Baumſchulenbeſitzer in Berlin.

Literatur und Synonyme: 1. Cellini (R. Hogg, the Herefordshire Pomona, 1878, Taf. 12. No. 3). 2. Cellini (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 32). 3. Der Cellini (Wiener Obſt- und Gartenzeitung, 1. Heft, 1876, S. 26). 4. Cellini (Thomas, Guide pratique, S. 122).

Geſtalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und eben ſo hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz, breit, mit den Spitzen nach innen geneigt, wollig; Kelcheinſenkung weit und tief, ſchüſſelförmig, von einigen ſchwachen, rippenartigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, mit feinem, grünem Roste umgeben.

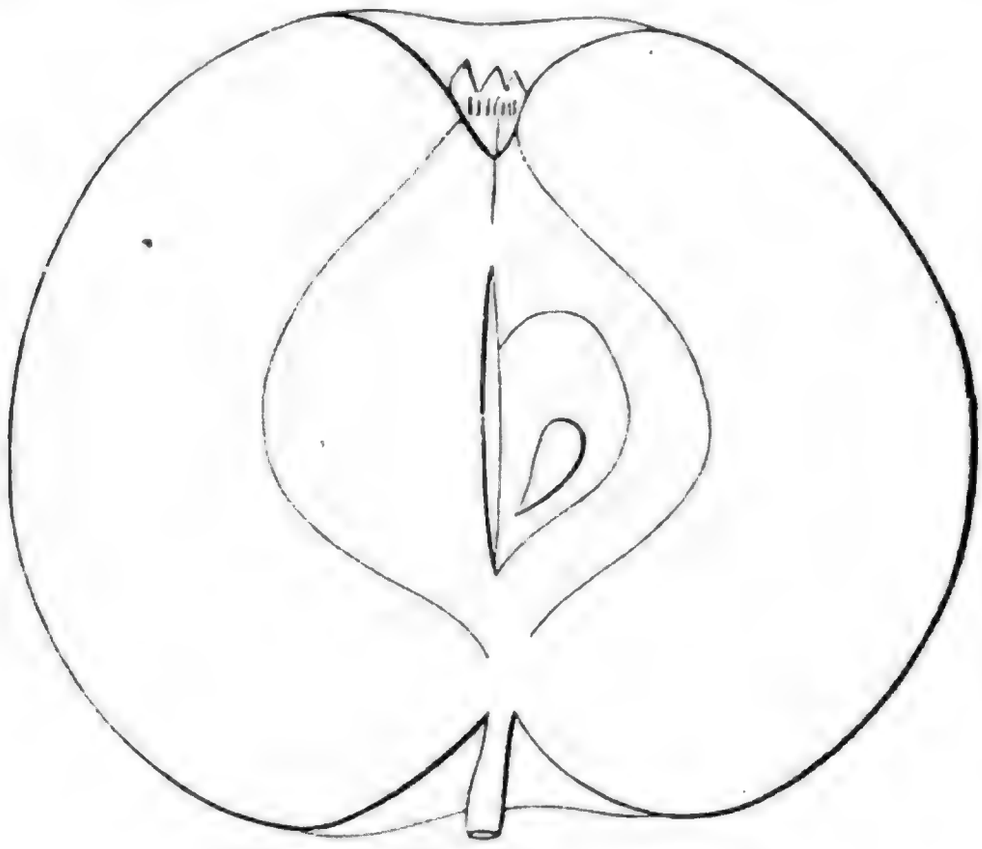
Schale: fein, glatt, glänzend, im Liegen geschmeidig, vom Baume gelblich-grün, später hellgelb; auf der Sonnenseite schön carminroth gestreift und punktirt, mitunter auch auf der Schattenseite geröthet. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich; Geruch ziemlich stark.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, von gewürzhaftem, etwas säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, zahlreiche, eiförmige, kurz-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig; stielwärts flach-abgerundet, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October, November. Sehr gute Frucht für die Wirthschaft, aber auch noch für die Tafel brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe ziemlich stark, nach oben wollig, olivenfarbig, bräunlich roth überlaufen, zahlreich fein punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz; Blätter groß, oval, zugespitzt, am Stiel oft herzförmig, am Rande tief und groß gezähnt. Besonders reich, fast alljährlich, trägt er auf Doucin veredelt.



No. 723. Chailleux.

Diel IV. 4; Luc. XII. 3. /; Hogg III. 1. A. **†† October-Januar. /c

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus Chailleux in Frankreich; er verdankt ſeine dortige Verbreitung beſonders dem Director der Ackerbauſchule zu Grand-Jouan, Herrn Jules Rieffel. In Deutſchland iſt er nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Chailleux (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 104). 2. Chailleux (Pomologie de la France, No. 63). 3. Chailleux (Thomas, Guide pratique, S. 132).

Geſtalt: mittelgroße, ſtumpf-kegelförmige, etwa 85 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet iſt, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen klein, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach, eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, fleiſchig, braun; Stieleinſenkung tief und weit.

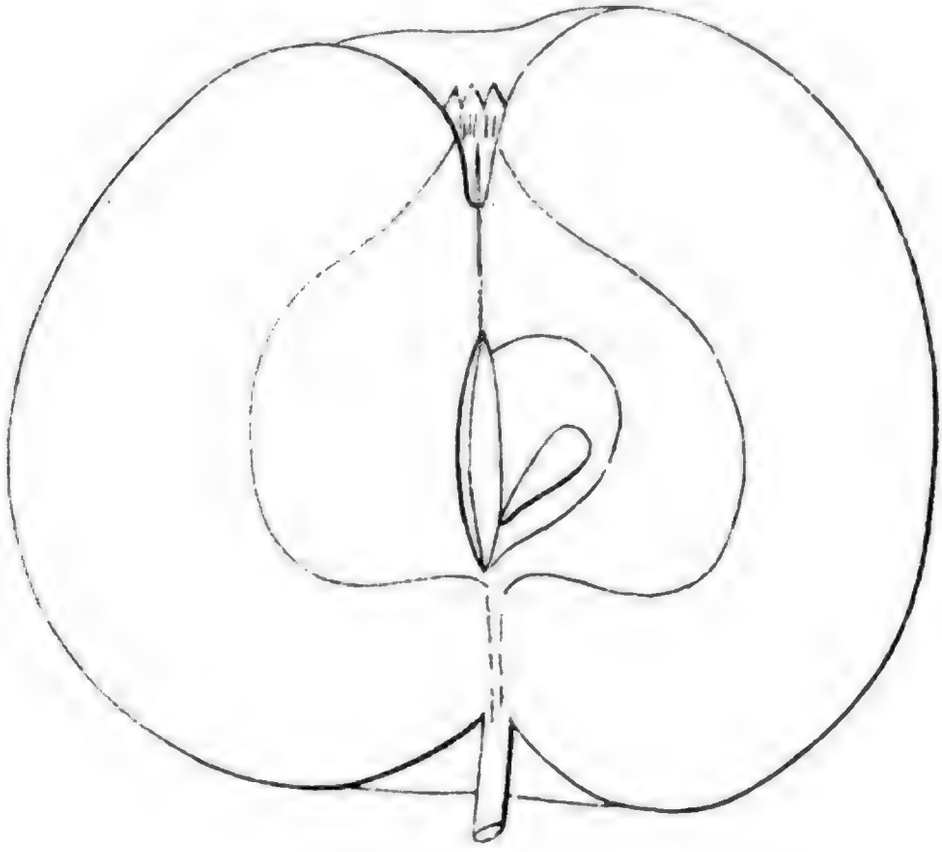
Schale: fein, glatt, hellgrün, ſpäter goldgelb, ſonnenwärts geröthet und geſtreift; netzartiger Roſt überzieht oft größere Theile der Frucht.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, mürbe, von angenehm weinartigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer ſchwach geöffnet, geräumig, kurz-zugeſpitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches ſpitz-melonenförmig; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: October bis Januar. Für die Tafel und Wirthſchaft gleich gut.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt ſehr dankbar und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe lang, olivengrün, wollig, punktirt; Fruchtaugen abgeſtumpft, wollig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blätter ziemlich groß, oval, lang-zugeſpitzt, am Rande ſcharf geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 724. Daru Alma.

Diel IV. 2: Luc. X. 3. c; Hogg III. 2. A. **†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus Ungarn und iſt in den Ortſchaften, die öſtlich vom Theißfluſſe liegen, ſehr verbreitet. Die deutſche Ueberſetzung iſt „Kranichapfel“. In Deutſchland ſcheint er wenig bekannt zu ſein. Die Königl. Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumſchulenbeſitzer zu Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Daru-Apfel (Pomologiſche Monatshefte, 1875, S. 353). 2. Daru Alma (Stoll, der Obſtgarten, 1881, Nr. 39, S. 390).

Geſtalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den ſich die Frucht flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt.

Kelch: geſchloſſen oder halboffen; Blättchen breit, aufrecht, wollig; Kelcheinſenkung flach und eng, von Falten umgeben, die mitunter über die Wölbung hinaustreten.

Stiel: kurz, holzig oder fleiſchig, wollig; Stieleinſenkung tief und eng, glatt oder ſtrahlig beroſtet.

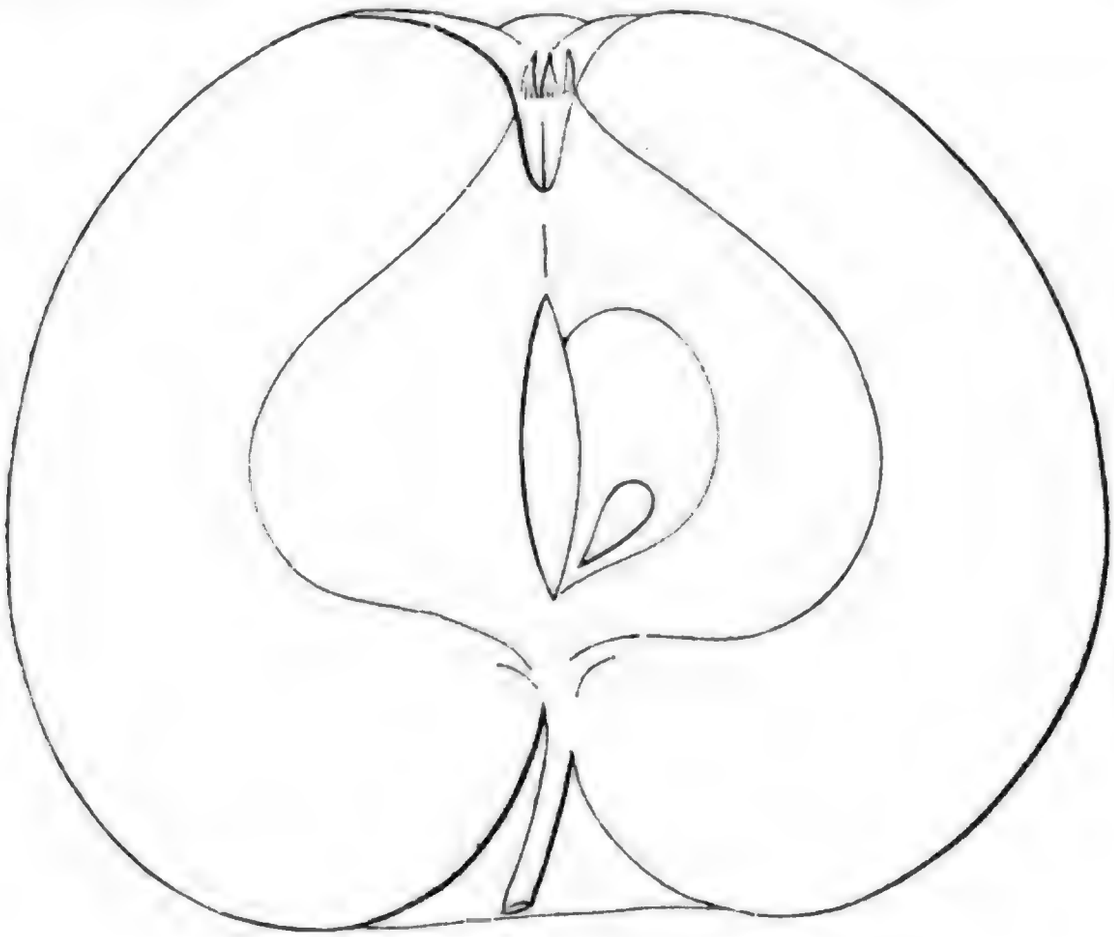
Schale: fein, glatt, geſchmeidig, grünlich, ſpäter grünlich-gelb, ſonnenwärts bräunlich geröthet und geſtreift; ſtark beſonnte Früchte oft ganz mit Röthe bedeckt; Punkte zerſtreut, im Roth bräunlich, in der Grundfarbe wenig bemerklich; Roſtflecke finden ſich mitunter in der Nähe des Kelches.

Fleiſch: grünlich-weiß, fein, ſaftreich, von angenehm weinartigem Zuckergeſchmack, faſt ohne Säure.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches flach-zwiebelförmig, ſtielwärts abgerundet kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: die Frucht reift Ende November und hält ſich bis zum Frühjahre. Vorzüglicher Apfel für die Wirthſchaft, aber auch noch brauchbar für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt ſehr gut, kommt ſelbſt in leichtem Boden fort, bildet eine flach-kugelförmige Krone und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe ſtark, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt-kegelförmig, anliegend; Blätter groß, eirund, ſtark gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 725. Duchatel.

Diel III. 1; Luc. VI. 1. b; Hogg III. 1. A. *†† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus Frankreich; über ſeine Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt. André Leroy, der ihn 1851 in den Handel brachte, glaubt, daß er nach dem Grafen Duchâtel, Miniſter unter Louis Philipp, benannt ſei. Die Frucht iſt wenig verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt dieſe Varietät direct von André Leroy.

Literatur und Synonyme: 1. Duchâtel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 148). 2. Duchâtel (Thomas, Guide pratique, S. 134).

Geſtalt: große, kegelförmige, auch halbkugelförmige, etwa 95 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet iſt, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: halb oder ganz geſchloſſen; Blättchen ſchmal, lang-zugeſpitzt, aufrecht ſtehend; Kelcheinſenkung flach, eng, von Falten umgeben, die über die Frucht rippenförmig verlaufen.

Stiel: mäßig-lang, ſtark, kaum heraustretend, wollig; Stieleinſenkung tief und breit, fein beroſtet.

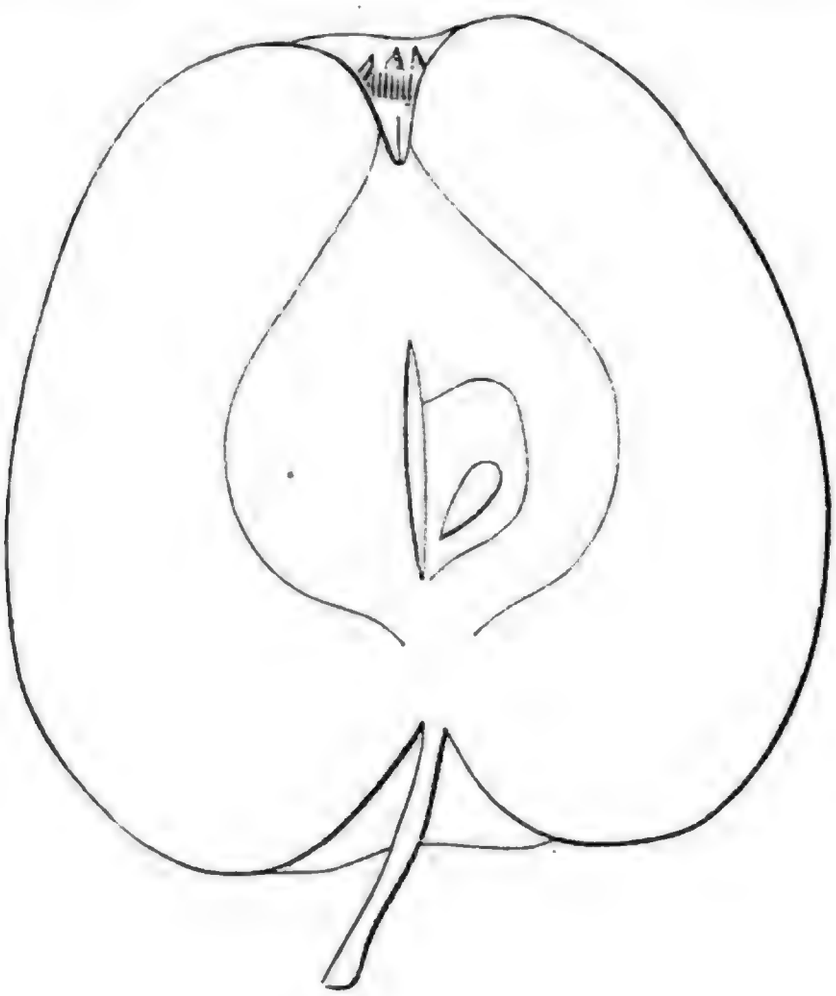
Schale: glatt, glänzend, grasgrün, ſpäter citronen-gelb, ohne alle Röthe. Punkte fein, zerſtreut, braun; Geruch ſchwach.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ziemlich feſt, von ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, ſtielwärts herzförmig abgerundet, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: October bis Januar. Für die Tafel zweiten Ranges, für die Wirthſchaft recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſchwach, iſt ſehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe kurz, ſtark, bräunlich, wollig; Fruchtaugen abgerundet, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blätter mittelgroß, oval, gezähnt, glänzend; Nebenblätter linienförmig.



No. 726. Fehlerapfel.

Diel II 1; Luc. IV. 2. a; Hogg II. 2. C. **†† October.

Heimath und Vorkommen: er wird in Tyrol in der Umgegend von Botzen häufig angepflanzt; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. In Deutschland ist er mir noch nicht vorgekommen; auf der Internationalen Gartenbau-Ausstellung zu Cöln 1875, waren sehr schöne Früchte aus Botzen ausgestellt.

Literatur und Synonyme: wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mäßig-großer, stumpf-kegelförmiger, 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen oder halb geschlossen; Blättchen kurz, zugespitzt, mit nach außen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, schön schüsselförmig, glatt.

Stiel: lang, weit herausragend, holzig, braun; Stieleinſenkung tief und weit, glatt.

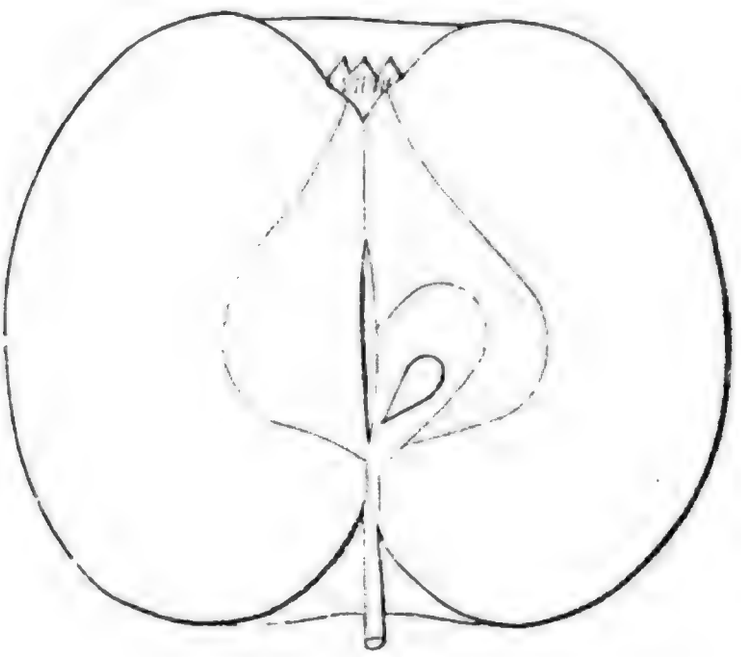
Schale: fein, glänzend, beduftet, gänzlich ſchön ſcharlachroth gefärbt; Punkte zerſtreut, weißlich.

Fleiſch: ſchwach roſenroth, um das Kernhaus weiß, roth geadert, mürbe, ſaftreich, von zimtartigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, geöffnet, hellbraune, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, ſtiel- und kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: October. Sehr guter Tafelapfel. Verdient ſeiner Schönheit und Güte wegen häufig angepflanzt zu werden.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und trägt dankbar. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, braun; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt eirund, kurz-zugeſpitzt, ſchwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 727. Reinettenartiger Frauenapfel.

Diel VII. 2; Luc. XV. 2; Hogg III. 1. A. *† Winter.

Heimath und Vorkommen: über seine Herkunft ist Zuverlässiges nicht bekannt; Diel erhielt ihn vom Kunstgärtner Seidel in Thal-Ehrenbreitenstein, die Königliche Gärtner-Lehranstalt von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Reinettenartiger Frauenapfel, (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, 1807. X. S. 214). 2. Reinettenartiger Frauenapfel, (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, No. 1046).

Gestalt: kleine, stumpf-kegelförmige, oft fast flach-kugelförmige, etwa 65 mm breite und 50 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich normal abrundet, während sie nach dem Kelche merklicher abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und weit, schön ausgeschweift, von Falten umgeben, die bei einigen Früchten flach über den Rand verlaufen.

Stiel: kurz, wenig heraustretend, braun; Stieleinsenkung tief und weit, mitunter etwas rostfarbig.

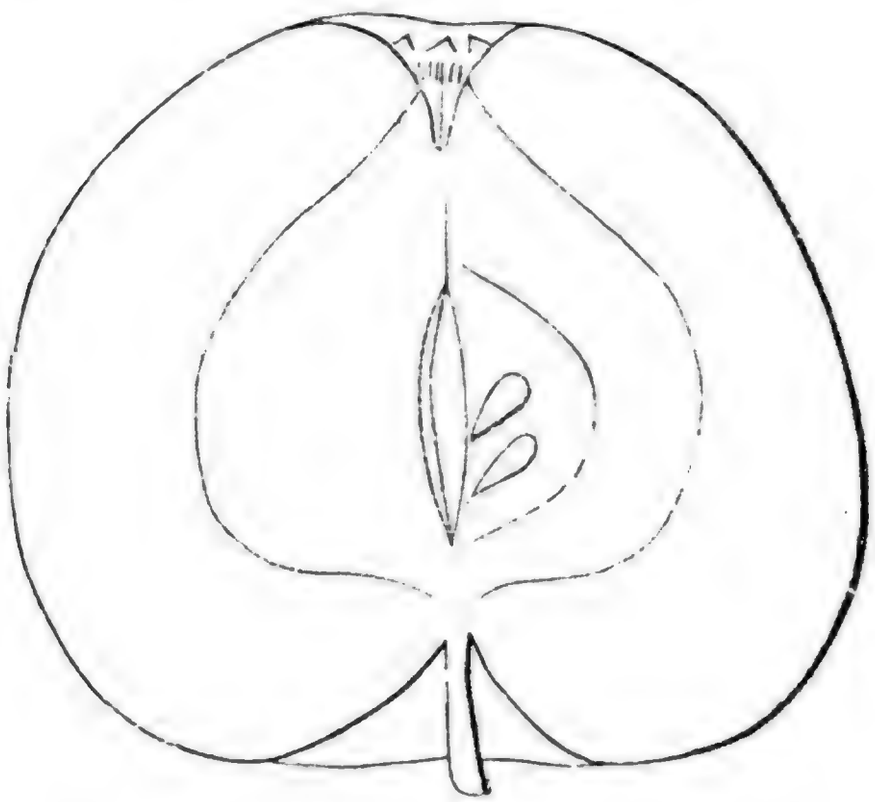
Schale: fein, glatt, geſchmeidig, ſtrohweiß, ſpäter citronengelb, auf der Sonnenſeite braunroth gefärbt und verwaſchen; ſtark beſchattete Früchte haben nur einen ſchwachen röthlichen Anflug. Punkte fein, hellbraun.

Fleiſch: weiß, fein, feſt, ſaftreich, von gewürzloſem, ſüß-weinſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: faſt geſchloſſen; Fächer klein, kleine, ovale, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-Frühjahr. Für Tafel und Wirthſchaft nur von zweitem Rang.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt ſehr tragbar und nicht empfindlich, weshalb er zur Beflanzung der Straßen in rauhen Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe ſtark und lang, wollig, dunkelbraunroth, ſchwach punktirt; Fruchtaugen abgeſtumpft, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, herz-eiförmig, ſtark gezähnt.



No. 728. Fruchtbarer von Frogmore.

Diel IV. 1.; Luc. VIII. 1. a.; Hogg III. 1. A. **†† October-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Ingram, Director der Königlichen Gärten zu Frogmore in England aus Samen gezogen. In Deutschland ist er wenig verbreitet, verdient aber wegen seiner Güte und Fruchtbarkeit alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct aus Frogmore.

Literatur und Synonyme: 1. Frogmore prolifique, (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 56). 2. Fertile de Frogmore (Thomas, Guide pratique, S. 134).

Gestalt: mittelgroßer, stumpf-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit nach außen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, kaum herausragend, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

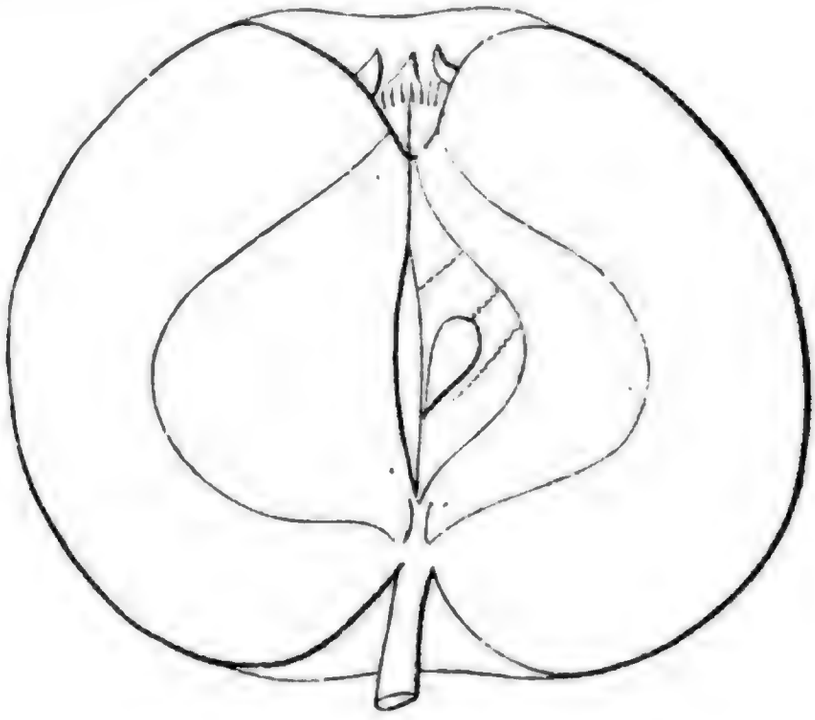
Schale: fein, glatt, glänzend, gelb, ſtark beſonnte Früchte mitunter an der Sonnenſeite ſchwach röthlich geſtreift; Punkte fein, zerſtreut, braun; um Kelch und Stiel findet ſich oft etwas Roſt.

Fleiſch: weiß, fein, ſaftreich, mürbe, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgeriſſen, kleine, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte ſtehend.

Reifezeit und Nutzung: October-December. Sehr gute Frucht für die Tafel, wie für die Wirthſchaft.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, iſt ungemein fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe mäßig-lang und ſtark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt eiförmig, kurz-zugeſpitzt, ſchwach-geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 729. Fürſt Bismarck.

Diel IV. 2; Luc. X. 3. c; Hogg III. 1. C. *†† November-April.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem ehemaligen Naſſauiſchen Major Frensdorff in Hofhaus bei Dietz an der Lahn gezogen; der Mutterſtamm trug die erſten Früchte im Jahre 1869. Frensdorff jun. in Ruhrort ſandte 1870 Früchte an Oberdieck und Lucas; letzterer zählt ſie zu den ſchönſten aller Winteräpfel und empfiehlt den Baum zur recht häufigen Anpflanzung. Nach meinen, nach Palandts und Schneider's Beobachtungen verdient er dieſe Empfehlung leider nicht.

Literatur und Synonyme: 1. Fürſt Bismarck. (Frensdorff, Illuſtrirte Monatshefte für Obſt- und Weinbau, 1872, S. 20). 2. Fürſt Bismarck (Palandt, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutſchen Pomologen-Vereins, 1880/81, No. 2. S. 42).

Geſtalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: halboffen oder geſchloſſen; Blättchen kurz, ſchmal, lange grün bleibend, mit den Spitzen zurückgeſchlagen; Kelcheinſenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, braun; Stieleinſenkung tief und eng, glatt.

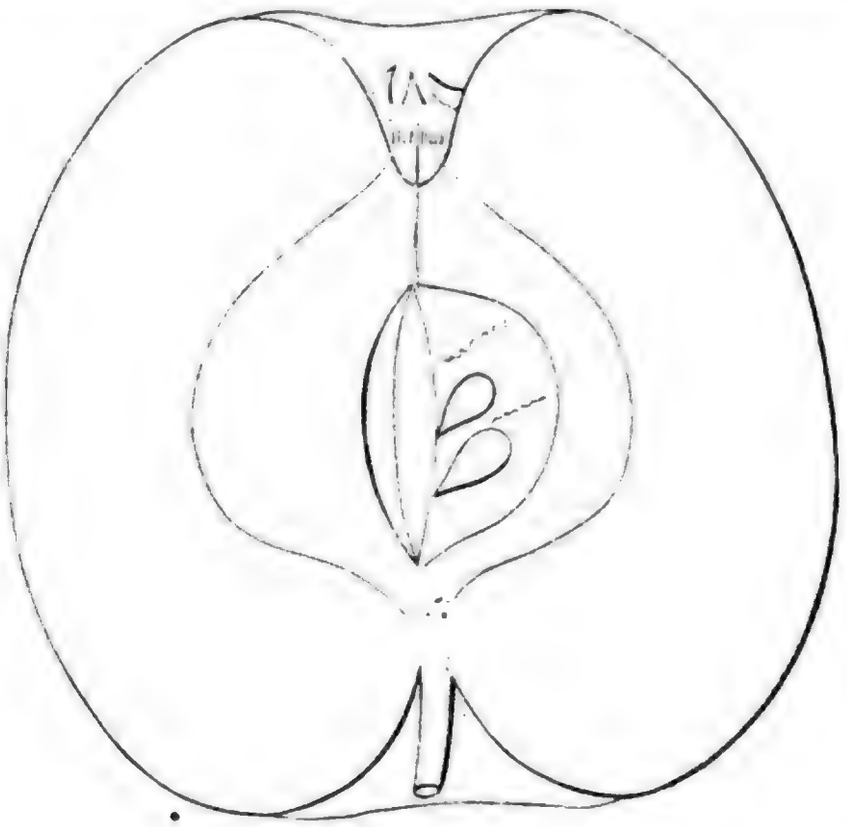
Schale: grünlich-gelb, die ganze Frucht röthlich-braun gefärbt und dunkelroth geſtreift; Punkte hellbraun, zerſtreut, um den Kelch ſehr dicht ſtehend.

Fleiſch: weißlich-gelb, dicht, feſt, von ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach-hohlachſig; Kammern geräumig, Wandungen aufgeriſſen, ſchwarz-braune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches flach-zwiebelförmig, ſtielwärts abgerundet, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende November bis Mai. Für die Wirthſchaft brauchar; er wird jedoch durch gleichzeitig reifende, beſſere Sorten erſetzt.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, iſt tragbar und ſcheint empfindlich zu ſein. Sommertriebe ſchlank, braunroth, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blätter mittelgroß, eirund; Nebenblätter linienförmig.



No. 730. Fürſt Lippe.

Diel II. 1; Luc. V. 2. b; Hogg III. 2. C. * † † November bis März.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus der Umgegend von Wien; über ſeine Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Fürſt Lippe, (Lucas, Illuſtrirte Monatshefte für Obſt- und Weinbau, 1872). 2. Prince de Lippe (Thomas, Guide pratique, S. 149).

Geſtalt: mittelgroßer, hochgebaut-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und eben ſo hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte oder wenig nach dem Stiele zu; die Frucht iſt nach dem Stiele und dem Kelche ziemlich gleichmäßig flach abgerundet.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen groß, lang-zugeſpitzt, mit nach innen geneigten Spitzen, wollig; Kelcheinſenkung ſehr tief und eng, von Falten und Rippen umgeben, die oft über die Frucht flach verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, nicht heraustretend; Stieleinſenkung flach und eng, ſchwach beroſtet.

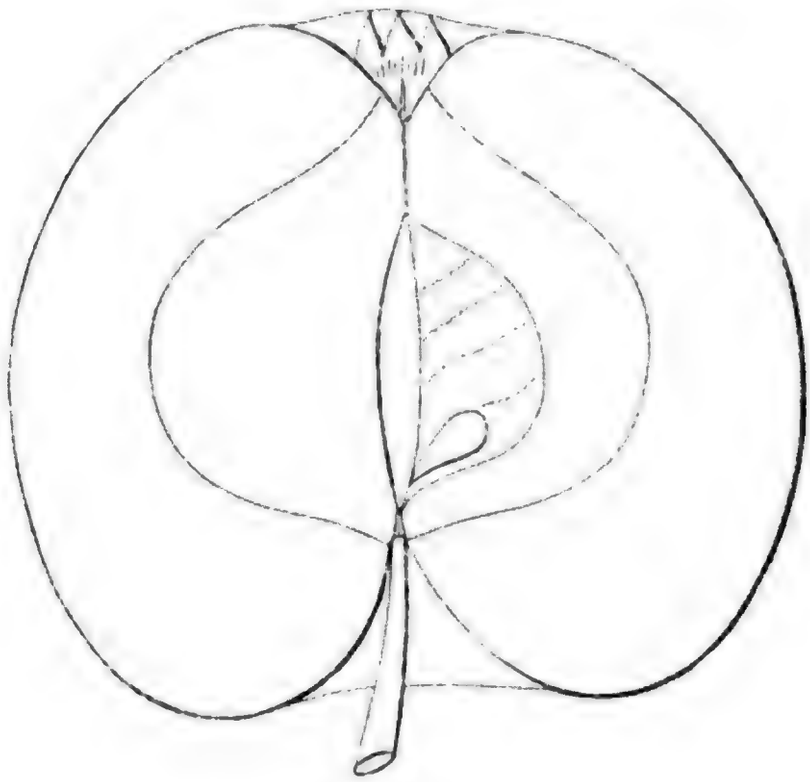
Schale: fein, glatt, geſchmeidig, glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite prachtvoll bräunlich-geröthet; Punkte fein, kaum bemerklich.

Fleiſch: grünlich-weiß, grobzellig, mürbe, ſaftreich, von ſüß-weinigem, faſt gewürzloſem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen etwas aufgeriſſen, große, eirunde, faſt rundliche, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, ſtiel- und kelchwärts ſtumpf zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig, breit; Staubfäden grundſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-März. Sehr ſchön gefärbte Frucht für die Wirthſchaft und für den Markt brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt gut und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe ſtark, mäßig-lang, wollig, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſtumpf-zugeſpitzt, anliegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt; Nebenblätter klein, lanzettlich.



No. 731. Graf Noſtiz.

Diel II. 1; Luc. ~~XIX.~~ 2. a; Hogg III. 1. A. **†† October-December. IV

Heimath und Vorkommen: Oberdieck erhielt ihn aus dem Garten des Grafen Noſtiz zu Zobten, Kreis Löwenberg in Schleſien; über ſeine Entſtehung iſt Zuverläſſiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt verdankt ihn der Freundlichkeit des verſtorbenen Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Graf Noſtiz, (Oberdieck, Illuſtrirte Monatshefte für Obſt- und Weinbau, 1871, S. 193).

Geſtalt: mittelgroßer, hochgebauter, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach gerundet iſt, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: geſchloſſen oder halb-offen; Blättchen breit, kurz-zugeſpitzt, wollig; Kelcheinſenkung flach und eng, von Falten umgeben, die mitunter flach über die Frucht verlaufen, aber wenig bemerklich ſind.

Stiel: kurz, oft fleiſchig; Stieleinſenkung weit und tief, mitunter durch einen Wulſt verengt, ſtrahlig beroſtet.

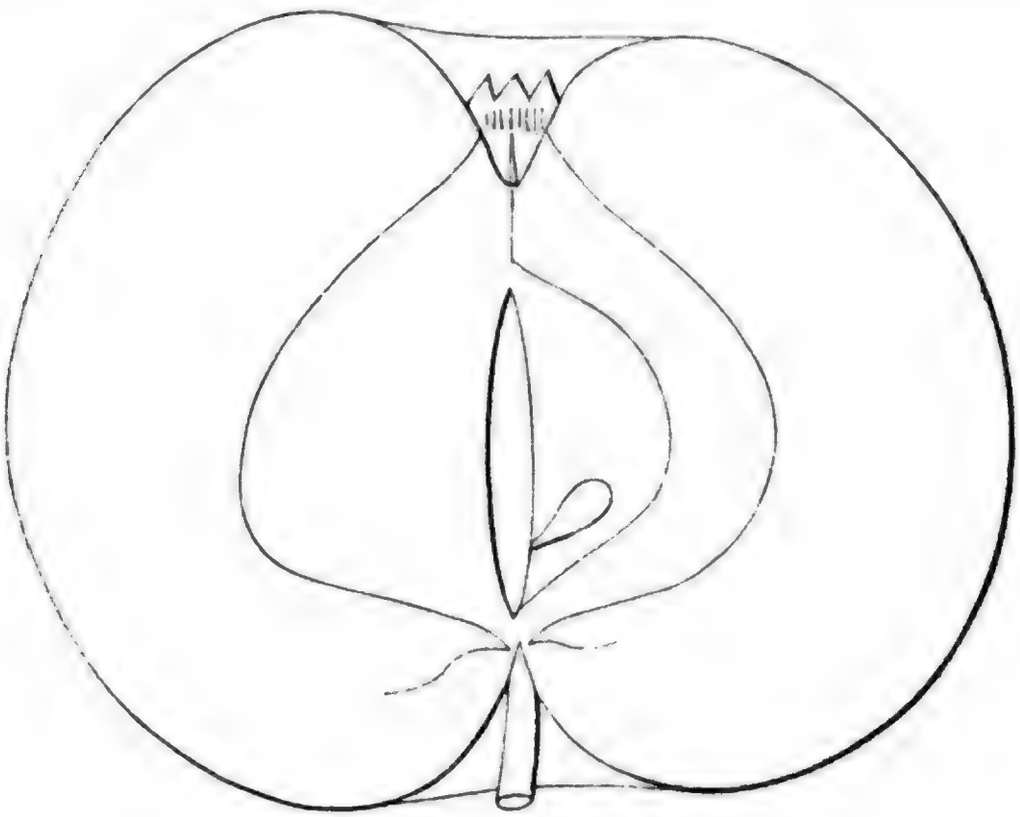
Schale: fein, glatt, glänzend, geſchmeidig, gelblich-grün, ſpäter gelb; ſtark beſonnte Früchte ſind auf der Sonnenſeite ſchwach bräunlich-geröthet; Punkte fein, zerſtreut, kaum bemerklich, auf der Sonnenſeite einzeln, von dunkelrothen Fleckchen umgeben; Roſtanflüge finden ſich nur am Kelch, mitunter auch Warzen.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, mürbe, ſaftreich, von angenehm-gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geſchloſſen, geräumig, Wandungen aufgeriſſen, gut ausgebildete, eiförmige, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reife und Nutzung: September bis Weihnachten. Für die Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbarer Apfel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, bildet eine pyramidale Krone und iſt ſehr fruchtbar. Sommertriebe lang, ſtark, braunroth, oben wollig; Blatt mittelgroß, elliptiſch, ſcharf-zugeſpitzt, ſtumpf-geſägt; Nebenblätter klein, auch oft fehlend.



No. 732. Gravensteiner von Avreskor.

Diel I. 1; Luc. 1. 1. a; Hogg II. 1. A. **†† November-Februar.

Heimath und Vorkommen: er wurde in einem Baumgarten im Dorfe Avreskor, auf der Insel Fühnen, Dänemark, gefunden; jedenfalls ist er ein Sämling vom Gravensteiner. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn im Jahre 1875 von Boegh, Handelsgärtner in Horsens.

Literatur und Synonyme: 1. Gravensteiner von Avreskor, Graaftens able fra Avreskor, (Bentzien, Pomologische Monatshefte, 1880, S. 162).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 90 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit flacher Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, bräunlich; Kelcheinsenkung fein gefaltet, von Rippen umgeben, die über den Rand gehen und schwach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, stark; Stieleinsenkung flach und eng, wenig berostet.

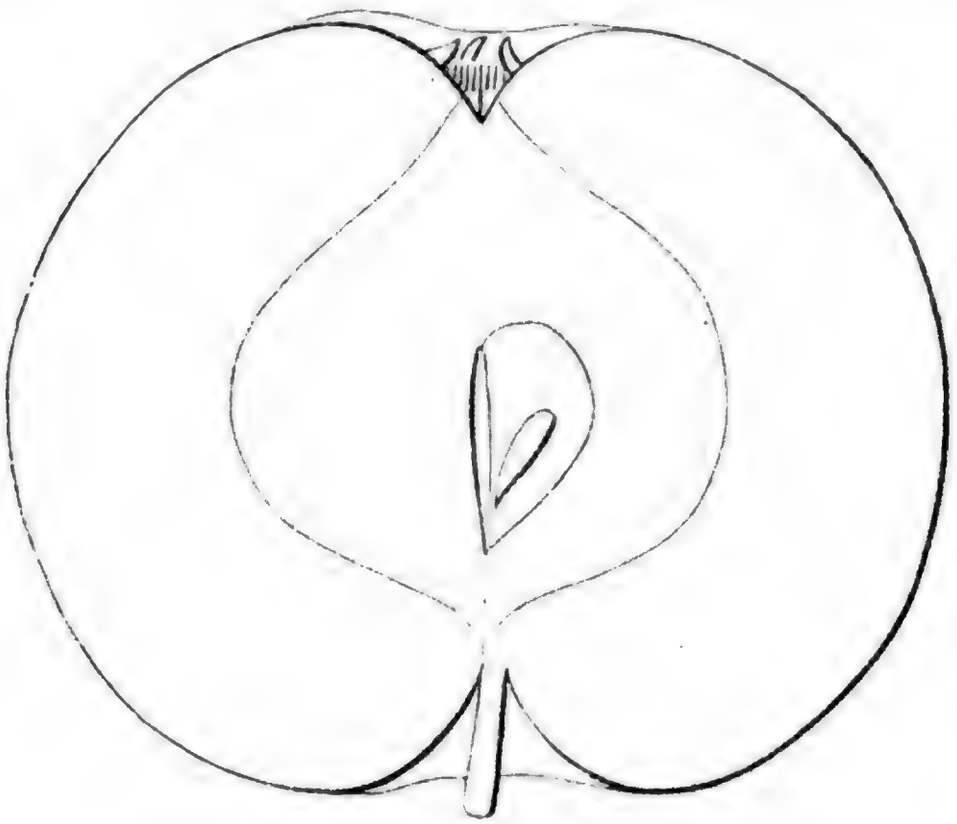
Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, goldgelb, nur stark besonnte Früchte zeigen an der Sonnenseite mitunter schwache Röthe; Punkte fein, bräunlich, zerstreut; am Kelch und Stiel findet sich etwas Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, locker, saftreich, mürbe, vom Geschmack des Gravensteiners. Geruch sehr angenehm.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer schwach geöffnet, sehr groß mit aufgerissenen Wandungen, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October bis Februar. Vorzüglicher Apfel für die Tafel und ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist nicht empfindlich, gedeiht auch in leichtem Boden, scheint aber spät zu tragen. — Sommertriebe stark, dunkelbraun, wollig, stark punktirt; Blätter lang-eiförmig, glänzend, lang-zugespitzt, unterseits wollig.



No. 733. Gueltonapfel.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. b; Hogg. III. 1. C. **†† Winter-Juli.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Guelton, Baumzüchter zu Wez bei Tournay aus Samen gezogen und von der Gartenbau-Gesellschaft zu Tournay im November 1862 mit einer vergoldeten Medaille prämiirt. In Deutschland ist er wenig bekannt, verdient aber wegen seiner Güte, langen Dauer und späten Blüthezeit alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Guelton, (Thomas, Guide pratique 1876. S. 125). 2. Guelton, (E. Rodigas, Bulletins d'arboriculture, 1880. S. 353). ~~3. Guelton (Thomas, Guide pratique, S. 125).~~ =

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Stiele und dem Kelche zu ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen oder halbgeschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht hervorragend, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

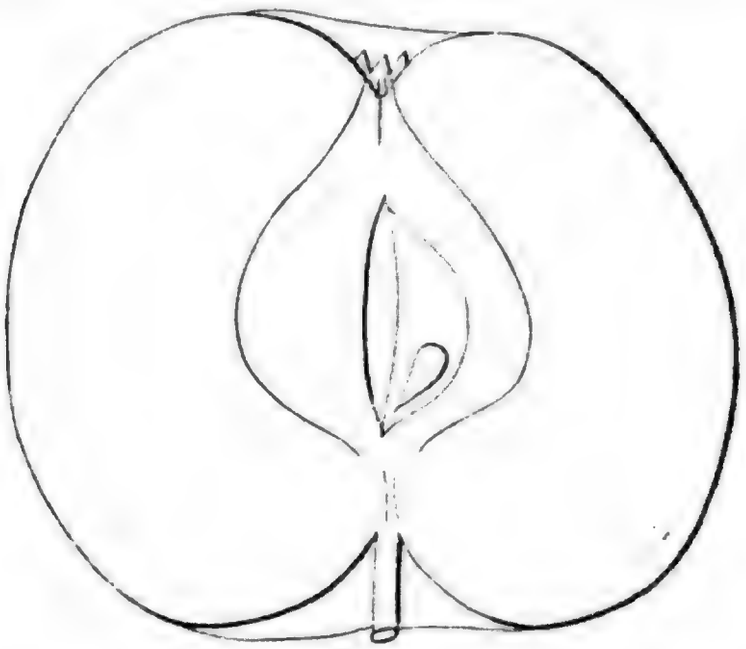
Schale: glatt, ſtark, grünlich-gelb, ſpäter hell-gelb, auf der Sonnenſeite und oft auch auf der Schattenſeite ſchön roth gefärbt und verwaſchen; Punkte fein, zahlreich, zerſtreut, hell-braun; um den Stiel finden ſich mitunter Roſtanflüge.

Fleiſch: gelblich-weiß, unter der Schale grünlich-weiß, fein, ſaftreich, mürbe, von gewürzhaftem, etwas ſäuerlichem Zuckergeſchmacke.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer mäßig groß, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre kurzkegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: November, bei guter Aufbewahrung bis Juli. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch werthvoll für die Wirthſchaft.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, trägt ſehr reichlich, iſt nicht empfindlich, und blüht ebenſo ſpät, wie der Königliche Kurzſtiel. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, dunkelbraun; Fruchtaugen mäßig groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt klein, lebhaft grün, eirund, ſcharf geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 734. Der Hebelsapfel.

Diel V. 1; Luc. XIII. 1. b; Hogg III. 1. B. *† December-Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: er kommt in der nördlichen Schweiz, im Elsaß und im badischen Oberlande häufig als Rümechrüslicher und Chrüslicher vor und wird dort besonders wegen seiner langen Haltbarkeit geschätzt. Er wurde nach dem Volksdichter J. P. Hebel von Hausen im Wiesenthale benannt, der diesen Apfel in „die Mutter am Christabend" erwähnt und verewigt hat. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Der Hebelsapfel, (Schanzlin, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1868). 2. Hebelsapfel (Thomas, Guide pratique, S. 135).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, lange grün bleibend, mit nach außen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben, von denen einige mitunter flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, braun, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

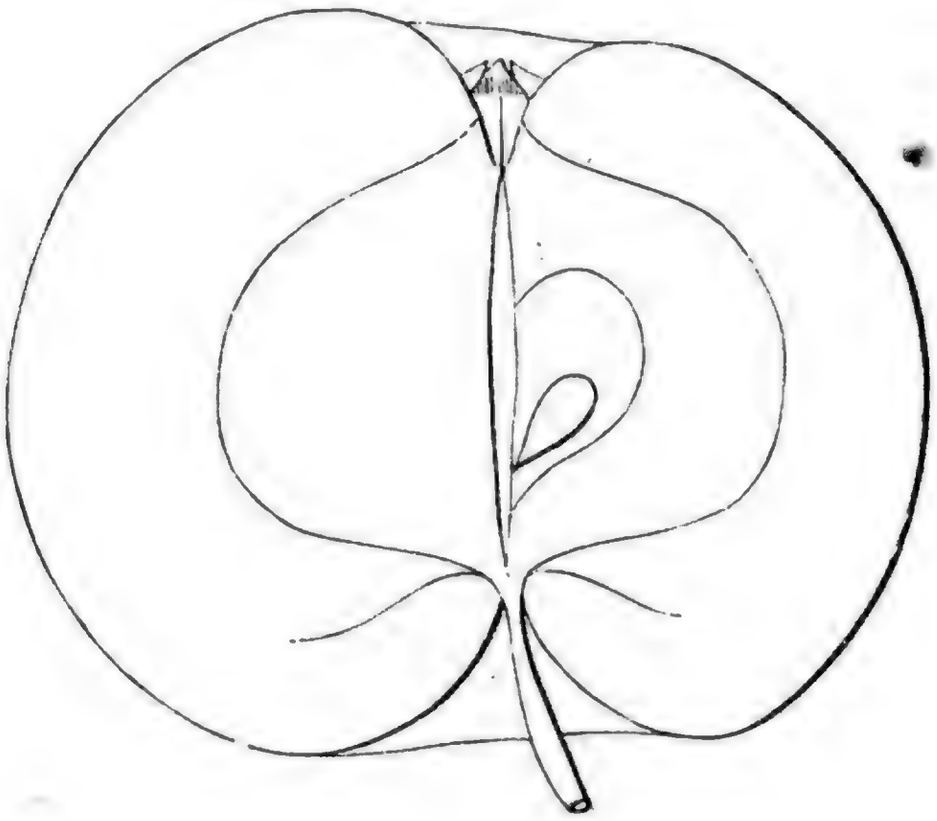
Schale: fein, glatt, glänzend, citronengelb, auf der Sonnenseite, oft auch die ganze Frucht, mit zahlreichen, kurz-abgesetzten Carminstreifen besetzt, zwischen denen häufig schwärzliche Punkte bemerklich sind; Punkte zahlreich, fein.

Fleisch: weiß, fest, saftreich, von wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng und mittelgroß, kleine, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December; er hält sich ein Jahr. Sehr guter Wirthschaftsapfel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, bildet eine hochgehende Krone und ist sehr tragbar. Sommertriebe stark, olivenbraun, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund, gesägt; Nebenblätter linienförmig. Der Baum gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und für rauhe Lagen zu empfehlen.



No. 735. Herzogin Olga.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. b; Hogg 1. A. **†† Ende August.

Heimath und Vorkommen: dieſe noch wenig verbreitete, ſehr gute Sommerfrucht, wurde im Jahre 1860 vom Hofgärtner Müller zu Wilhelma bei Cannſtadt gezogen und der Herzogin Olga von Württemberg zu Ehren benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt dieſe Sorte von dem Baumſchulenbeſitzer Gaucher in Stuttgart, der ſie 1879 in den Handel brachte.

Literatur und Synonyme: 1. Herzogin Olga (Gaucher, Baumſchulenbeſitzer in Stuttgart, Catalog 1879).

Geſtalt: mittelgroßer, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher, flachgebauter Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht iſt nach dem Kelche und dem Stiele gleichmäßig abgerundet.

Kelch: halboffen; Blättchen lang, zugeſpitzt, wollig, grün, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinſenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben, die mitunter über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: holzig, grünlich-braun, lang; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig beroſtet.

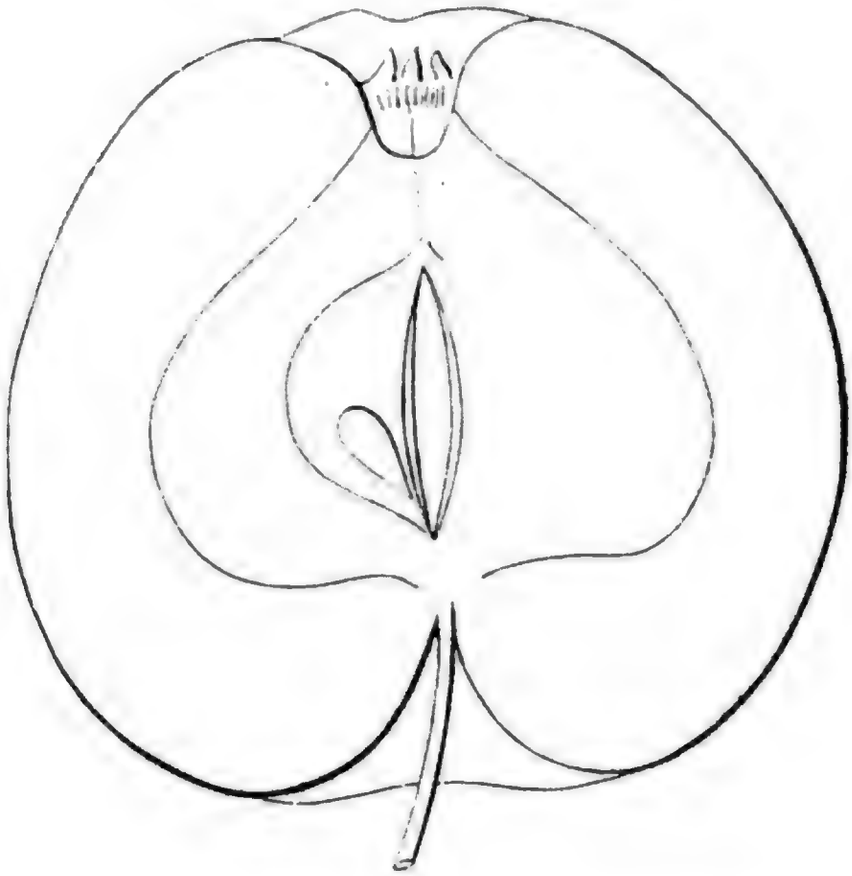
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, ſpäter wachs-gelb, ſonnenwärts intenſiver, fein beduftet; Punkte zerſtreut, weißlich.

Fleiſch: grünlich-weiß, mürbe, ſaftig, von angenehm wein-ſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, rundlich-ovale, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches flach-herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: Ende Auguſt, Anfangs September. Für Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbare Frucht, die ſich durch Schönheit und Tragbarkeit auszeichnet.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt früh und dankbar, iſt nicht empfindlich und kommt auch in leichtem Sandboden fort. Sommertriebe ſtark, braun, wollig, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpfkegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blätter groß, eirund oder eilanzettlich, geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 736. Oberländer Himbeerapfel.

Diel I. 1; Luc. I. 3. a; Hogg III. 1. B. **†† October-März.

Heimath und Vorkommen: er findet sich unter dem Namen Himbeerapfel oder Erdbeerapfel in verschiedenen Theilen von Oberschwaben, wo er sehr geschätzt wird. Ueber seinen Ursprung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese werthvolle Frucht von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Oberländer Himbeerapfel (Lucas, Kernobstsorten Württembergs, S. 24).

Gestalt: mittelgroßer, theils hoch-, theils flach-gebauter, etwa 75 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt, wollig, grün bleibend, mit nach außen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten und Rippen umgeben, die calvillartig über die Frucht verlaufen und die Rundung derselben verschieben.

Stiel: 30 mm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinſenkung tief und eng, ſtrahlig beroſtet.

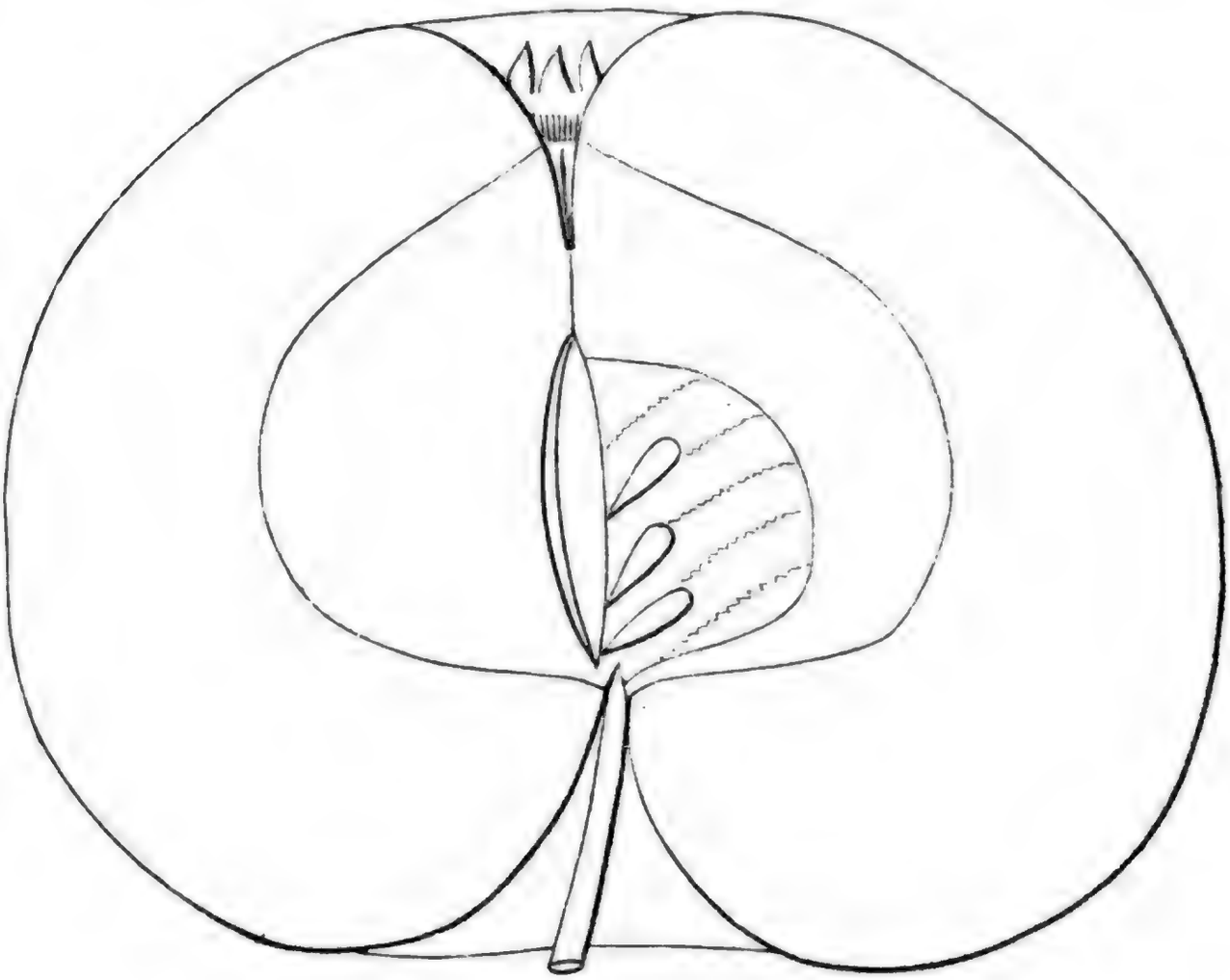
Schale: fein, glatt, glänzend, ſchwach beduftet, geſchmeidig, grünlich-gelb; von der Grundfarbe iſt bei freihängenden Früchten wenig zu ſehen, da eine ſchöne, dunkel-carmoiſinrothe, oft auch blutrothe Färbung die Frucht überzieht; in der Röthe erkennt man deutlich dunklere Streifen; Punkte fein, kaum bemerkbar; Geruch ziemlich ſtark.

Fleiſch: grünlich-weiß, mitunter ſchwach geröthet, fein, weich, ſaftreich, von angenehm gewürztem, wein-ſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, ſchwach geöffnet, mit aufgeriſſenen Wandungen, eiförmige, kurz-zugeſpitzte, zahlreiche Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre breit-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: December-Frühjahr. Sehr gute Frucht für die Tafel, für die Wirthſchaft und den Markt.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut und trägt reichlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe lang, fein, nach oben wollig, violettbraun, ſchwach punktirt; Fruchtaugen klein, wollig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blatt mittel-groß, oval, ſchwach geſägt; Nebenblätter ſelten vorhanden.



No. 737. Der Jallaisapfel.

Diel III. 1; Luc. VI. 1. a; Hogg III. 1. A. *†† November, December.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus Ungarn; über ſeine Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt. In Deutſchland iſt er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Gaucher, Baumſchulenbeſitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Jallais (Thomas, Guide pratique, 1876. S. 147.)

Geſtalt: ſehr großer, halbkugelförmiger, etwa 100 mm breiter und 85 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit flach-abgerundeter Spitze endet.

Kelch: offen oder halb-geſchloſſen; Blättchen breit, lang-zugeſpitzt, bräunlich; Kelcheinſenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben, die mitunter über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: holzig, braun, 2 cm lang; Stieleinſenkung tief und weit, ſtrahlig beroſtet.

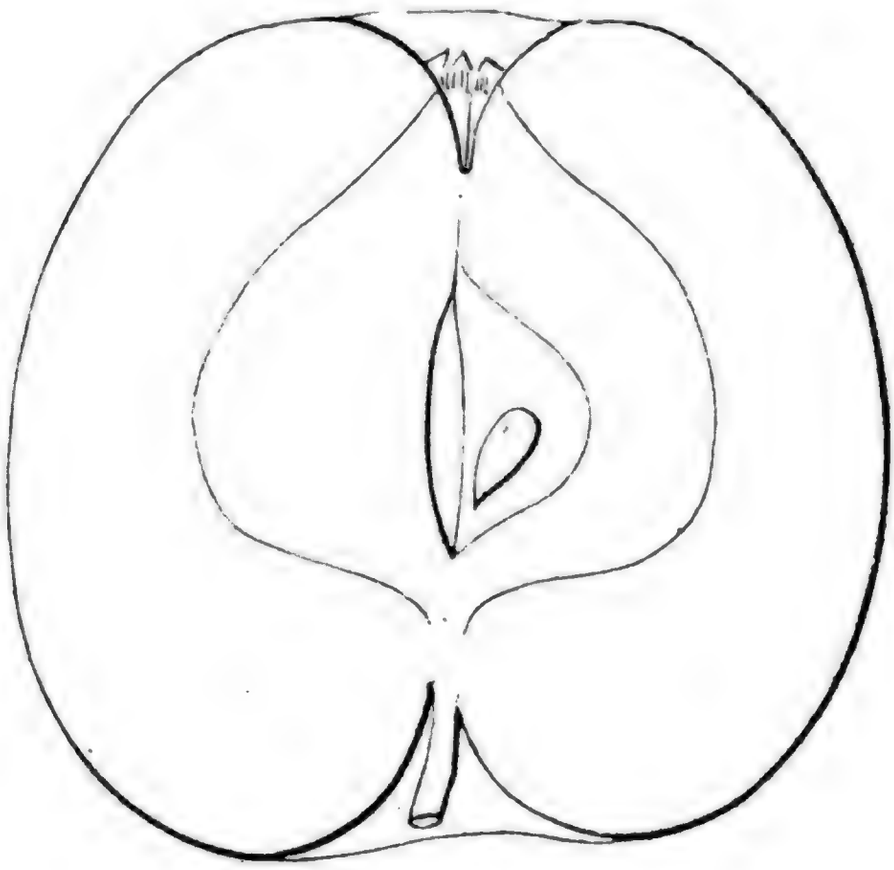
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach bräunlich geröthet; Schalenpunkte gelblich-weiß, in der Röthe hellbraun; Roſt fehlt.

Fleiſch: gelblich oder grünlich-weiß, grob, weich, ſaftreich, von gewürzhaftem, ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen zerriſſen, zahlreiche, lang-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden grundſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-December. Recht gute, anſehnliche Frucht für die Wirthſchaft.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt ſehr gut, iſt nicht empfindlich, gedeiht auch in leichtem Sandboden und iſt für rauhe Lagen zu empfehlen. — Sommertriebe ſtark, braun, ſtark punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blatt groß, eirund, lang-zugeſpitzt, geſägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 738. Joseph de Brichy.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 2. A. ** † † November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Loiſſel zu Fauquemont in Belgien im Jahre 1855 gezogen und von ihm nach einem ſeiner Freunde benannt. Nach Frankreich kam er im Jahre 1860; er wurde von André Leroy in Angers unter dem falſchen Namen Joſeph d' Etrichy vielfach verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt dieſe recht gute Frucht von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Joseph de Brichy, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 237). 2. Debrichy (~~Pépinières~~ d' Angers, 1864). 3. Joseph de Brichy (Thomas, Guide pratique, S. 136).

Geſtalt: mittelgroßer, hochgebaut-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte und rundet ſich die Frucht nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugeſpitzt, aufrecht; Kelcheinſenkung flach und eng, von ſchwachen Falten umgeben.

Stiel: ſehr kurz, holzig, nicht heraustretend; Stieleinſenkung eng und tief, ſtrahlig beroſtet.

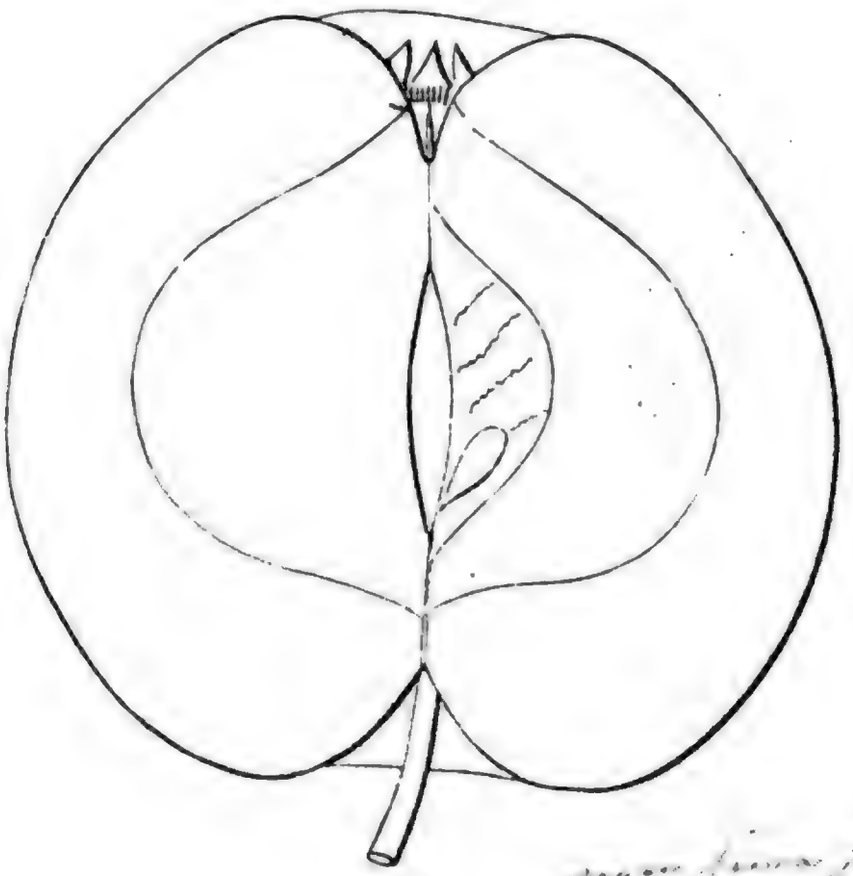
Schale: etwas rauh, hellgelb, sonnenwärts goldiger und schwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; Rostflecken finden sich vereinzelt, namentlich in der Nähe des Stiels.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von gewürzhaftem, süßweinigem Geschmacke. Geruch stark.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer groß, gut ausgebildete, ovale, kurzzugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Januar. Für Tafel und Haushalt gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, kurz, rothbraun, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, stumpf und stark gesägt; Nebenblätter lanzettlich.



No. 739. Josephine Kräuter.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg III. B. **†† December-Mai.

Heimath und Vorkommen: er wurde vom Stiftsgärtner J. Kinast zu St. Florian aus Samen gezogen und verbreitet. In Deutschland ist diese schön gefärbte Frucht noch wenig bekannt, verdient aber allgemein verbreitet zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Josephine Kräuter (Kinast, Illustrirte Monatshefte für Ost- und Weinbau, 1871, S. 193). 2. Josephine Kräuter, (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 136).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaute, etwa 70 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche zu stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen klein, lang-zugespitzt, wollig, mit nach außen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: etwa 2 cm lang, braun, holzig, oft auch fleischig; Stieleinsenkung tief und eng, mitunter durch einen Wulst verengt.

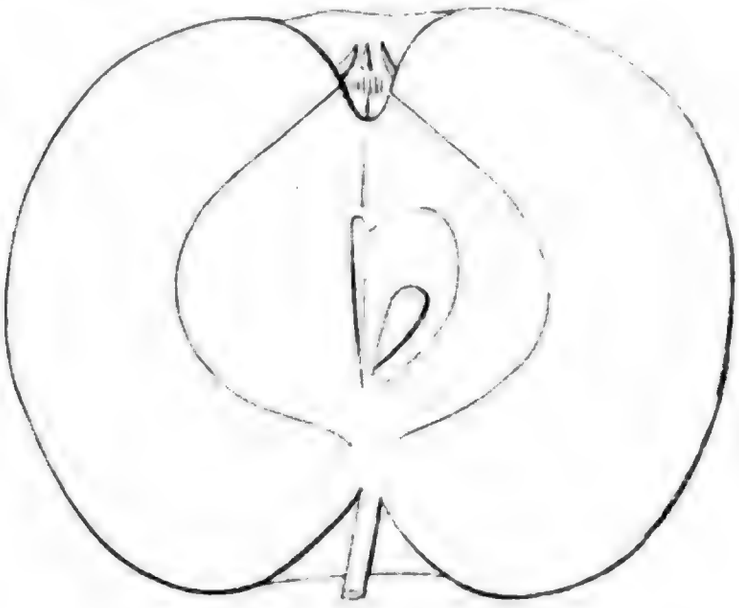
Schale: glatt, fein, vom Baume bedustet, gelblich-grün, auf der Sonnenseite schön roth geflammt und punktirt; stark besonnte Früchte sind ganz roth gefärbt und dunkel gestreift; Punkte sind auf der Schattenseite kaum bemerklich, auf der Sonnenseite fein, zerstreut, bräunlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, locker, saftig, sehr zart, von angenehm süß-weinigem Geschmack, der Aehnlichkeit mit dem des rothen Winter-Taubenapfels hat.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig; Wandungen zerrissen, zahlreiche, rundlich-ovale, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-Mai; recht gute Frucht für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr gut, bildet eine hohe, breite Krone, ist ungemein tragbar, nicht empfindlich, gedeiht in jedem Boden und selbst noch in rauher Lage. Sommertriebe stark, braunroth, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 740. Süßer Juvigny.

Diel I. 3; Luc. III. 2. b; Hogg II. 1. A. *† Mitte September.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus der Normandie, wo er als Cyderfrucht ſehr geſchätzt wird. In Deutſchland iſt er wenig bekannt, verdient aber in rauhen Lagen angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Doux Juvigny, (Poiteau, Pomologie française). 2. Doux Juvigny, (Dittrich, Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde, 1841, III., S. 16, No. 26). 3. Süßer Juvigny, (Dittrich, Syſtematiſche Beſchreibung der Apfelſorten. S. 51. No. 167). Hochstehl.

Geſtalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 60 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte und rundet ſich die Frucht nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen klein, ſpitz, aufrecht; Kelcheinſenkung flach und eng, von zehn Rippen umgeben, von denen fünf ſich über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht herausragend; Stieleinſenkung tief und eng, ſtrahlig beroſtet.

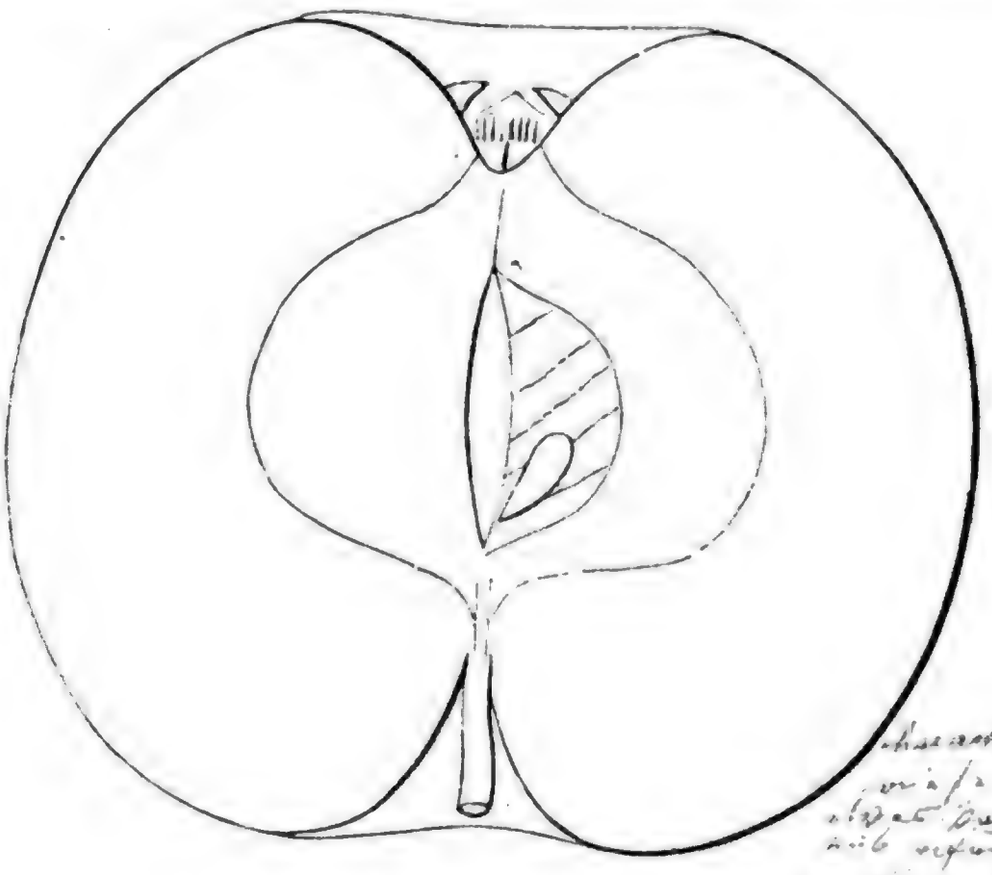
Schale: glatt, glänzend, blaßgelb, auf der Sonnenseite hellroth mit vielen ungleich gestalteten, dunkelrothen Flecken, in deren Mitte sich hellere Punkte befinden.

Fleisch: weiß, fest, markig, saftreich, von zuckersüßem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, langzugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September. Für die Wirthschaft und zu Cyder brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, hat herabhängende Zweige, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, röthlich-braun, wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, länglich-eiförmig, unterseits wollig, fein gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 741. Kaiser Wilhelm.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III./B. **†† November-April.

Heimath und Vorkommen: dieſe werthvolle Gold-Reinette wurde im Jahre 1864 von dem Director des Bergiſchen Obſtbau-Vereins, Hauptlehrer Heſſelmann zu Witzhelden, zu Haus Bürgel im Kreiſe Solingen aufgefunden. Der Mutterſtamm ſteht im dortigen Gutsgarten, liefert jährlich reiche Ernten und trug 1847 etwa 600 Kilo Aepfel, welche 180 Mark einbrachten. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt verdankt die Reiſer dem um den bergiſchen Obſtbau hochverdienten Hauptlehrer Heſſelmann, der die Früchte zuerſt in der 8. Verſammlung Deutſcher Pomologen zu Potsdam im Jahre 1877 auslegte. Der Stamm iſt wahrſcheinlich aus dem Samen der Harberts Reinette entſtanden, von der ſie ſich durch die lackrothe Färbung, durch die zahlreichen, ſternförmigen Roſtpunkte und feineres Fleiſch unterſcheidet.

Literatur und Synonyme: 1. Kaiſer Wilhelm (Lauche, Monatsſchrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. preuß. Staaten, 1879, December-Heft). 2. Kaiſer Wilhelm (Lauche, Deutſche Pomologie, I., No. 64).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht ist nach dem Stiel flach abgerundet, nach dem Kelche nimmt sie merklicher ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz, grün, wollig, stumpf-zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung breit und tief, von einigen Falten umgeben, die sich mitunter rippenartig über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, oft auch lang, mäßig dick; Stieleinsenkung ziemlich tief und eng, stark hellbraun berostet.

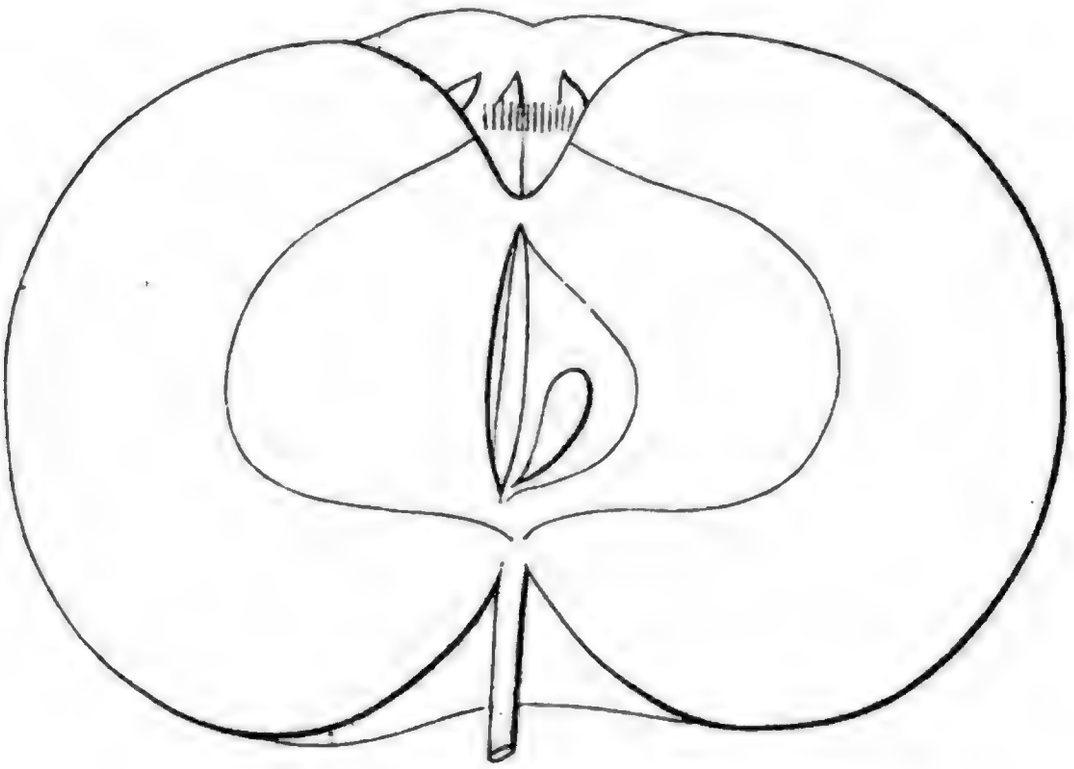
Schale: glatt, glänzend, vom Baume gelblich-grün, lagerreif goldgelb, auf der Sonnenseite, mitunter auch auf der ganzen Frucht, lackroth gefärbt und carmoisinroth gestreift; sternförmige, hellbraune Rostpunkte sind auf der ganzen Frucht zerstreut; um Kelch und Stiel finden sich einige Rostanflüge. Die Frucht welkt nicht.

Fleisch: weißlich-gelb, sehr fein, weich, saftreich, von wein-säuerlichem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, rundlich-ovale, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts sanft zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: er wird Ende October lagerreif und hält sich bis April. Ein ganz vortrefflicher Apfel, der allgemeine Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine hochgehende, breit-pyramidenförmige Krone, ist ungemein fruchtbar und scheint nicht empfindlich zu sein. — Sommertriebe lang, stark, wollig, silberhäutig, stark hellbraun punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, groß, wollig; Holzaugen eiförmig, anliegend; Blätter sehr groß, länglich-eirund, die Ränder nach oben gebogen, ziemlich tief und stark gesägt; Nebenblätter stark, lanzettlich.



No. 742. Mecklenburger Kantapfel.

Diel I. 1; Luc. I. 2. a; Hogg III. 1. C. **†† November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er ist in Mecklenburg sehr verbreitet; über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. In der Großherzoglichen Plantage zu Ludwigslust standen noch im Jahre 1843 mehrere sehr starke und alte Bäume. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn vom Hofgärtner Schmidt in Ludwigslust. In Deutschland scheint er wenig verbreitet zu sein, er verdient aber wegen seiner Schönheit und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: er kommt in Mecklenburg unter diesem Namen vor und wurde hier zuerst beschrieben. 1. Mecklenburger Kantapfel (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, No. 3. S. 78).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt.

Kelch: offen oder halb-offen; Blättchen grünlich, breit, kurz, wollig; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten und fünf deutlichen Rippen

umgeben, welche über die Frucht verlaufen uud ſich bis zur Stieleinſenkung erſtrecken.

Stiel: kurz, braun, wollig, kaum hervorragend, oft etwas fleiſchig; Stieleinſenkung tief und eng, grünlich-braun, ſtrahlig beroſtet.

Schale: fein, glatt, geſchmeidig, abgerieben glänzend, Grundfarbe gelblich-grün, von der aber nur ſehr wenig zu ſehen iſt, da die ganze Frucht mit einem ſchönen, dunkeln Karmoiſinroth und mit kurz abgeſetzten, dunkelrothen Streifen bedeckt iſt; Punkte fein, weißlich, wenig bemerkbar. Geruch merklich.

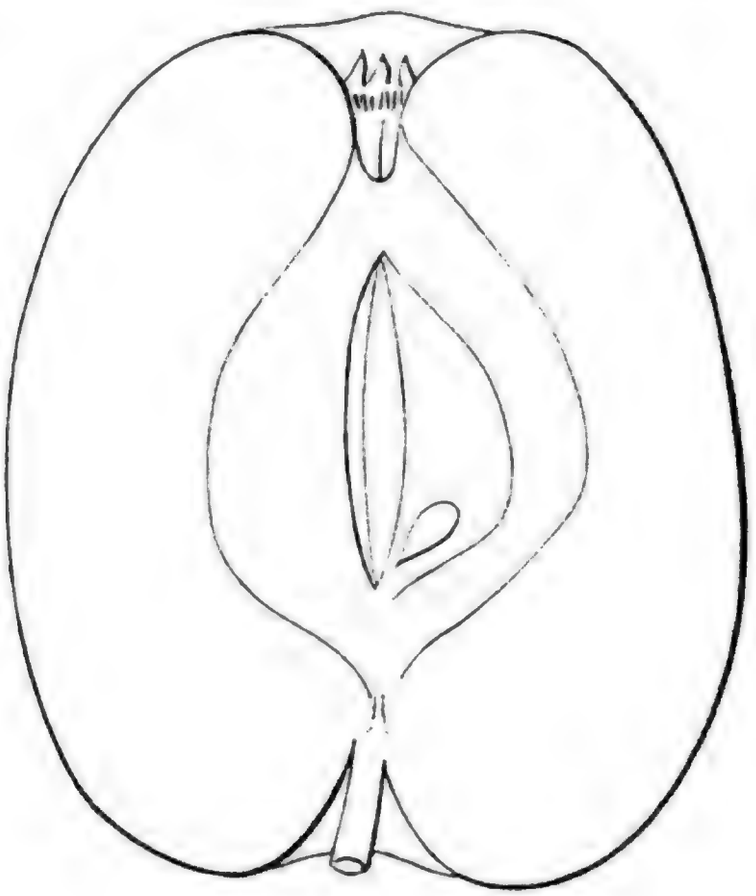
Fleiſch: grünlich-weiß, ziemlich fein, mürbe, ſaftreich, von angenehmem, ſchwach gewürztem, durch eine milde Säure gehobenem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, kleine, eiförmige, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: er zeitigt im November und hält ſich bis Januar. Sehr guter und ſchöner Apfel für die Tafel, aber auch für alle wirthſchaftlichen Zwecke brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in Sandboden eben ſo gut wie in ſchwerem Boden. — Sommertriebe ſchlank, bräunlich-grün; Blüthenaugen ſtumpfkegelförmig, wollig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blätter groß, ei-lanzettlich, am Rande ſcharf geſägt.

Er hat einige Aehnlichkeit mit dem geſtreiften Winter-Calvill; der Mecklenburger Königsapfel unterſcheidet ſich durch Form, Fleiſch und Vegetation.



No. 743. Kantil Sinap.

Luc. V. 2. b; Hogg III. 2. B. **†† November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus der Krim, wird in der Umgegend von Karazubazar häufig gefunden und als Marktfrucht ſehr geſchätzt. In Deutſchland iſt er wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Kantil Sinap (Lucas, Pomologiſche Monatshefte, 1880, S. 161).

Geſtalt: mittelgroßer, walzenförmiger, etwa 65 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: halboffen oder geſchloſſen; Blättchen lang-zugeſpitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinſenkung tief und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, nicht hervortretend; Stieleinſenkung tief und eng, glatt.

Schale: fein, glatt, abgerieben glänzend, ſtrohgelb, auf der Sonnen-

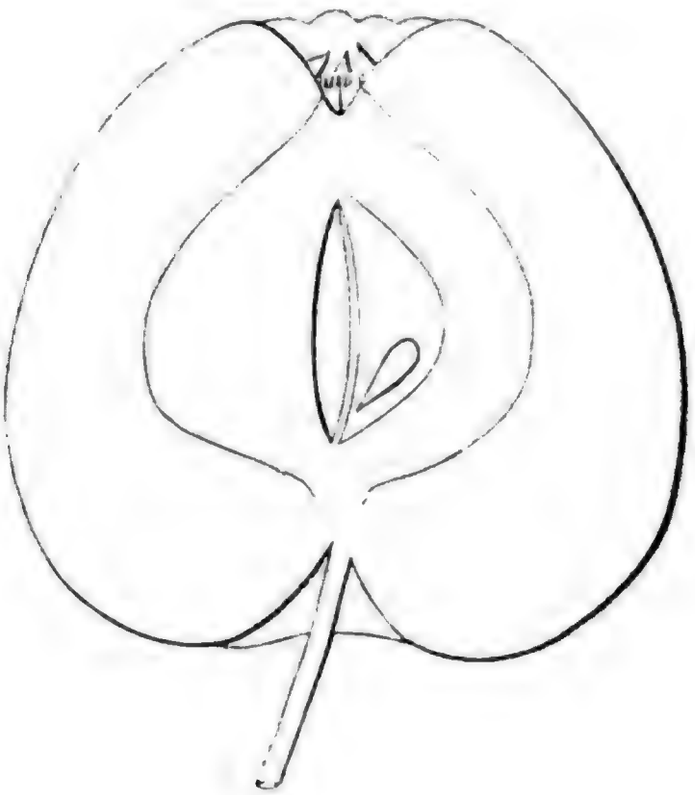
ſeite faſt gänzlich carmoiſinroth gefärbt; Punkte nur im Roth bemerklich, hellbraun, röthlich umrandet; Roſt findet ſich nicht.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftig, von angenehm-gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, mit zerriſſenen Wandungen, kleine, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-Januar. Recht guter, ſchön-gefärbter Apfel für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſchwach, trägt gut, ſcheint aber warme, geſchützte Lage zu verlangen. Sommertriebe mäßig-ſtark und lang, braun, etwas wollig, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegel-förmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blätter groß, eirund, am Rande ſcharf geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 744. Schwarzſchillernder Kohlapfel.

Diel V. 4; Luc. XIII. 2. b; Hogg III. 2. D. **† Winter.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus Trier; über ſeine Entſtehung iſt Näheres nicht bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. der ſchwarzſchillernde Kohlapfel (Diel, 25, 116), 2. Der ſchwarzſchillernde Kohlapfel (Dittrich, Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde, I., S. 463, No. 467). 3. Schwarzſchillernder Kohlapfel (Dochnahl, Syſtematiſche Beſchreibung der Apfelſorten, S. 17, No. 12).

Geſtalt: kleiner, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 60 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach rundet; nach dem Kelche nimmt ſie ſtärker ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: halboffen oder geſchloſſen; Blättchen kurz, wollig, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinſenkung flach und eng, von ſchwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, holzig, dünn, weit herausragend; Stieleinſenkung tief und eng, von ſtrahligem Roſte umgeben.

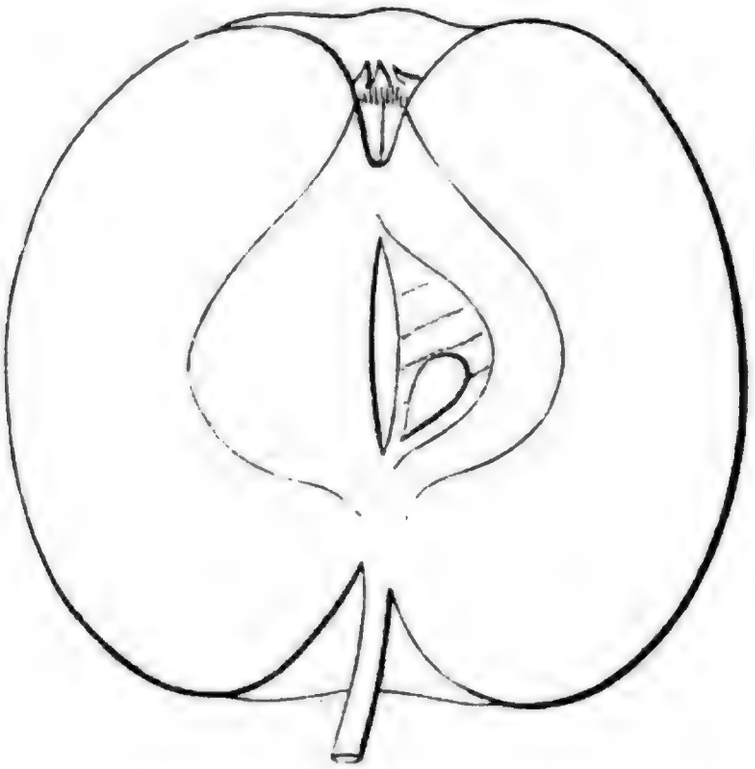
Schale: fein, glatt, beduftet, gelblich-grün, später gelb, ganz und gar mit ins Schwärzlichviolette schillernde Blutroth überzogen; auf der Schattenseite zeigen sich deutliche, dunkel-carmoisinrothe Streifen; Punkte klein, zerstreut, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, fest, saftvoll, von angenehmem, fein himbeerartigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, schwach geöffnet, kleine, hellbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-Frühjahr. Vorzüglicher Cyderapfel, der aber auch für die Wirthschaft und die Tafel brauchbar ist.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine breit-gewölbte Krone und ist sehr tragbar. Sommertriebe stark und lang, bräunlich, wollig, etwas punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig, kurz.



No. 745. Der Königin-Olga-Apfel.

Diel IV/ Luc. IX. 2. b; Hogg III. 1. B. *†† März-Juni.

Heimath und Vorkommen: er wird in der Krim und Beſſarabien häufig angetroffen; wir verdanken ſeine Einführung dem Obergärtner E. Lieb zu Palmyra in der Ukraine. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn aus dem Pomologiſchen Inſtitut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Olga Nicolajewna (Lieb, Pomologiſche Monatshefte, 1876, S. 1). 2. Der Königin-Olga-Apfel (Lucas, Pomologiſche Monatshefte 1879).

Geſtalt: kleiner, hochgebauter, etwa 65 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich ſchön abrundet, während ſie nach dem Kelche merklicher abnimmt.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen lang-zugeſpitzt, aufrecht, grün, wollig; Kelcheinſenkung flach und eng, von 5 Rippen umgeben, die ſich nicht über die Frucht verbreiten.

Stiel: 2 cm lang, dünn, holzig; Stieleinſenkung tief und eng, ſchwach beroſtet.

Schale: glatt, abgerieben glänzend, Grundfarbe grün, von der gewöhnlich wenig zu ſehen iſt, da die Frucht trüb braunroth gefärbt,

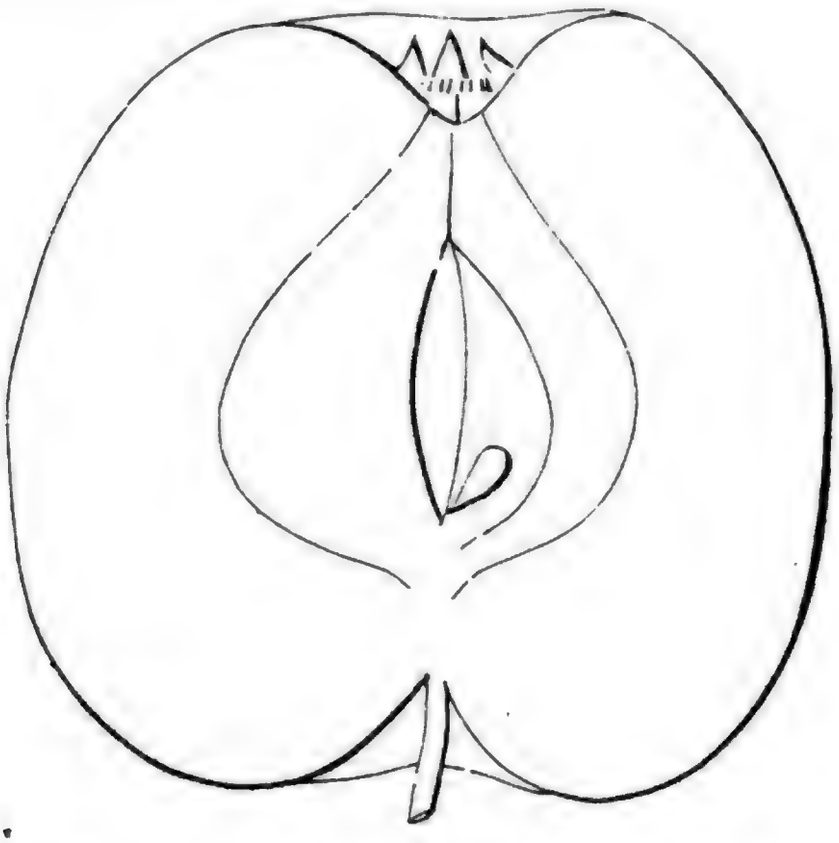
gestreift und marmorirt ist; auf dem Lager geht das Braunroth in schönes Carminroth über; weißliche Punkte sind nur im Roth sichtbar.

Fleisch: gelblich, fein, fest, saftreich, von etwas gewürztem, süß-weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, lang-zugespitzte, vollkommene Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig; kelchwärts lang-zugespitzt. Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: März bis Juni. Für Tafel und Wirthschaft, sowie für den Markt wegen seiner langen Dauer brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst in der Jugend stark, bildet eine breite Krone und ist recht fruchtbar; Sommertriebe schlank, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter ziemlich groß, oval, gekerbt, unterseits filzig; Nebenblätter linienförmig.



No. 746. Königin von Frankreich.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III 2. B; **†† October - November.

Heimath und Vorkommen: der Mutterstamm steht im Pfarrgarten eines Dorfes der Umgegend von Tiel in Geldern; die Boskooper Baumschulen brachten ihn vor einigen Jahren in den Handel; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese recht gute Varietät von Ottolander, Baumschulenbesitzer in Boskoop.

Literatur und Synonyme: 1. Reine de France (Niederländischer Obstgarten, Taf. 21. Fig. 41. S. 52). 2. Reine de France (Thomas, Guide pratique, S. 149).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach wölbt, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, wollig, mit nach außen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: kurz, fleischig, nicht heraustretend, grünlich-braun, wollig; Stieleinsenkung eng und flach, grünlich.

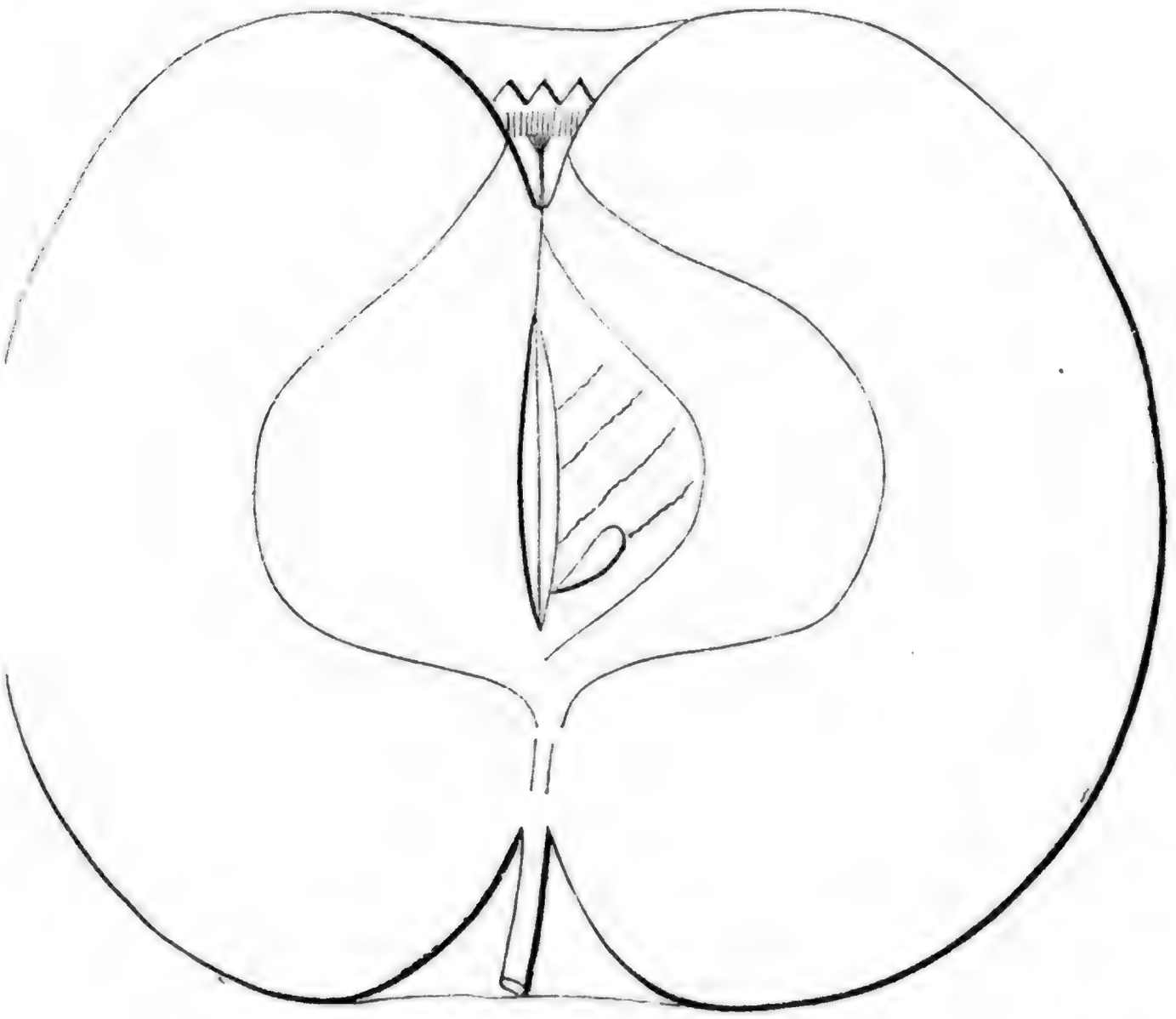
Schale: glatt, glänzend, gelblich-grün, später gelb; stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter schwach roth geflammt und gestreift; Punkte fein, oft in hellbraunen, etwas zusammenhängenden Rost übergehend.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack; nach völliger Reife wird die Frucht leicht mehlig.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, kleine, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October, November. Für die Tafel und die Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und trägt dankbar. Sommertriebe stark, hellbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, flach; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, scharf-gesägt; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 747. Warner's Königsapfel.

Diel III. 1; Luc. VI. 2. c; Hogg III. 1. A. *†† November-März.

Heimath und Vorkommen: eine englische Frucht, über deren Entstehung Genaues nicht bekannt ist. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet, sie verdient aber wegen ihrer Größe und Schönheit als Pyramide und als Cordon häufig angepflanzt zu werden. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Ed. Pynaert in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Warner's King (Ed. Pynaert, Bulletins d' arboriculture, 1872, S. 113). 2. Warner's King (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 152).

Gestalt: sehr großer, flach-kugelförmiger, etwa 120 mm breiter und

100 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung weit und flach, von Falten umgeben, die sich rippenartig über die Frucht bis zur Stieleinsenkung flach hinziehen.

Stiel: stark, holzig, grün, nicht über die Stielhöhle hinausgehend; Stieleinsenkung tief und eng, von strahligem Roste schwach bedeckt.

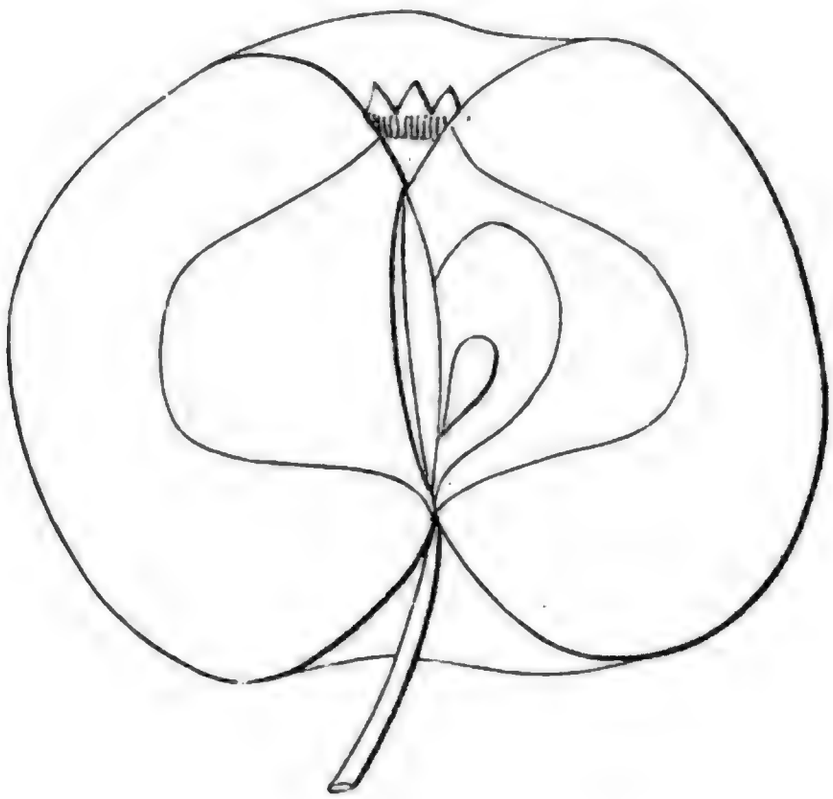
Schale: fein, glatt, glänzend, geschmeidig, vom Baume grünlich-gelb, lagerreif hellgelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte fein, grünlich, in der Röthe hellbraun.

Fleisch: weiß, locker, saftig, von schwach gewürztem, wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer sehr groß, wenig geöffnet, mit aufgerissenen Wandungen, länglich-ovale, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: ein durch seine Größe und Schönheit sich auszeichnender Apfel für die Wirthschaft. Er zeitigt im October und hält sich bis Februar. In allen Englischen Darstellungen in den Collections der größten Äpfel

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Als Hochstamm dürfte er wegen seiner großen Frucht nur in geschützten Lagen anzupflanzen sein; dagegen ist er zur Anpflanzung als Cordons sehr zu empfehlen. Sommertriebe stark, bräunlich-grün, stark punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig, weißwollig; Holzaugen stumpf, braun, anliegend; Blatt groß, eiförmig, schwach-zugespitzt, stark gezähnt, lebhaft grün; Blattstiel lang, stark, röthlich; Nebenblätter kurz, schmal, abstehend.



No. 748. Kronprinz Rudolf.

? Diel IV. 2; Luc. X. 1. b; Hogg III. 1. C. *†† November-Februar.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus Steiermark, wo er ſehr verbreitet und geſchätzt iſt; auf der Wiener Obſtausſtellung im Herbſt 1873 waren durch Director Göthe aus Marburg i. St. ſehr ſchöne Früchte ausgeſtellt, die ſich durch prachtvolle Färbung auszeichneten. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn durch Göthe; die jungen Bäume trugen früh und reichlich. Palandt in Hildesheim lobt die Frucht nicht und behauptet, daß ihr jedes Aroma fehle und das Fleiſch markig und fade ſei, ſelbſt zum Kochen und Dörren nicht tauge. Die hier gezogenen Früchte waren ſchön gefärbt und hatten einen angenehmen, recht guten Geſchmack.

Literatur und Synonyme: 1. Kronprinz Rudolf (Stoll, der Obſtgarten, 1881, No. 13. S. 149). 2. Apfel Kronprinz Rudolf von Oeſterreich (Palandt, Vereinsblatt für die Mitglieder des deutſchen Pomologen-Vereins, 1880/81, No. 2).

Geſtalt: mittelgroßer, flachgebauter, etwa 70 mm breiter und 56 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt dem Stiele genähert, um den die Frucht ſich

flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, lang, zugespitzt, wollig, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach, von feinen Falten umgeben.

Stiel: bald kurz, bald lang, grün; Stieleinsenkung tief und eng, hellbraun berostet.

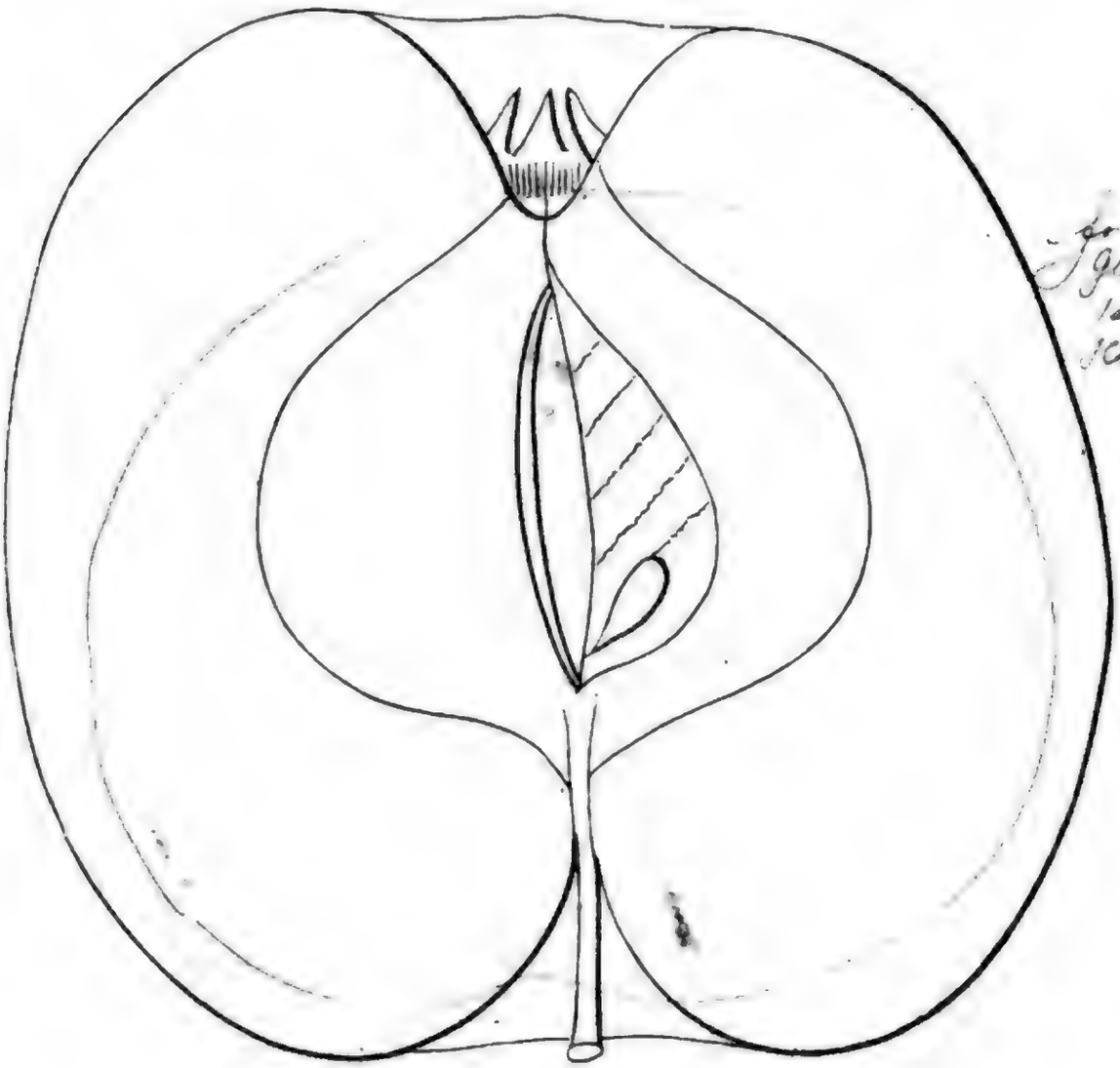
Schale: glatt, etwas glänzend, geschmeidig, lagerreif hell-strohgelb, oft auch intensiver, auf der Sonnenseite schön leuchtend blutroth; Punkte fein, kaum bemerklich; Rost und Rostanflüge fehlen ganz.

Fleisch: weiß, fein, mürbe, saftreich, von wenig gewürztem, doch angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geöffnet, geräumig, aufgerissen, ovale, kurz-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: November-Februar. Ein für die Tafel brauchbarer Apfel, der mit Cox's Orangen-Reinette, Cox's Pomona u. s. w. reift.

Eigenschaften des Baumes: er wächst ziemlich gut, trägt sehr früh und reichlich, ist nicht empfindlich und scheint in jedem Boden zu gedeihen. Ob er hier überall die Vollkommenheit erreicht, wie in Steiermark, muß erst noch beobachtet werden. Sommertriebe stark, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter mittelgroß, eirund, scharf-gezähnt.



No. 749. Ladies' Sweet.

Diel III. 1; Luc. VI. 1. b; Hogg III. 2. A. *†† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Berkwill bei New-York in Amerika gezogen. In Deutschland ist er noch wenig verbreitet; ich erhielt ihn im Jahre 1865 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Lady's Sweet (The Fruits and Fruit — Trees of America, 1872, S. 246). 2. Douce des Dames (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 151). 3. Ladies' Sweeting (Warder, American Pomology, 1867. Apples, S. 561).

Gestalt: sehr große, meist hochgebaute, kegelförmige, etwa 100 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt

sich die Frucht gewöhnlich nach dem Kelche und dem Stiele gleichmäßig zu; oft ist die eine Seite mehr entwickelt, als die andere.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von Rippen umgeben, die sich über den Rand erheben, stark über die Frucht verlaufen und die Rundung unregelmäßig machen.

Stiel: kurz, holzig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung weit und tief, strahlig berostet.

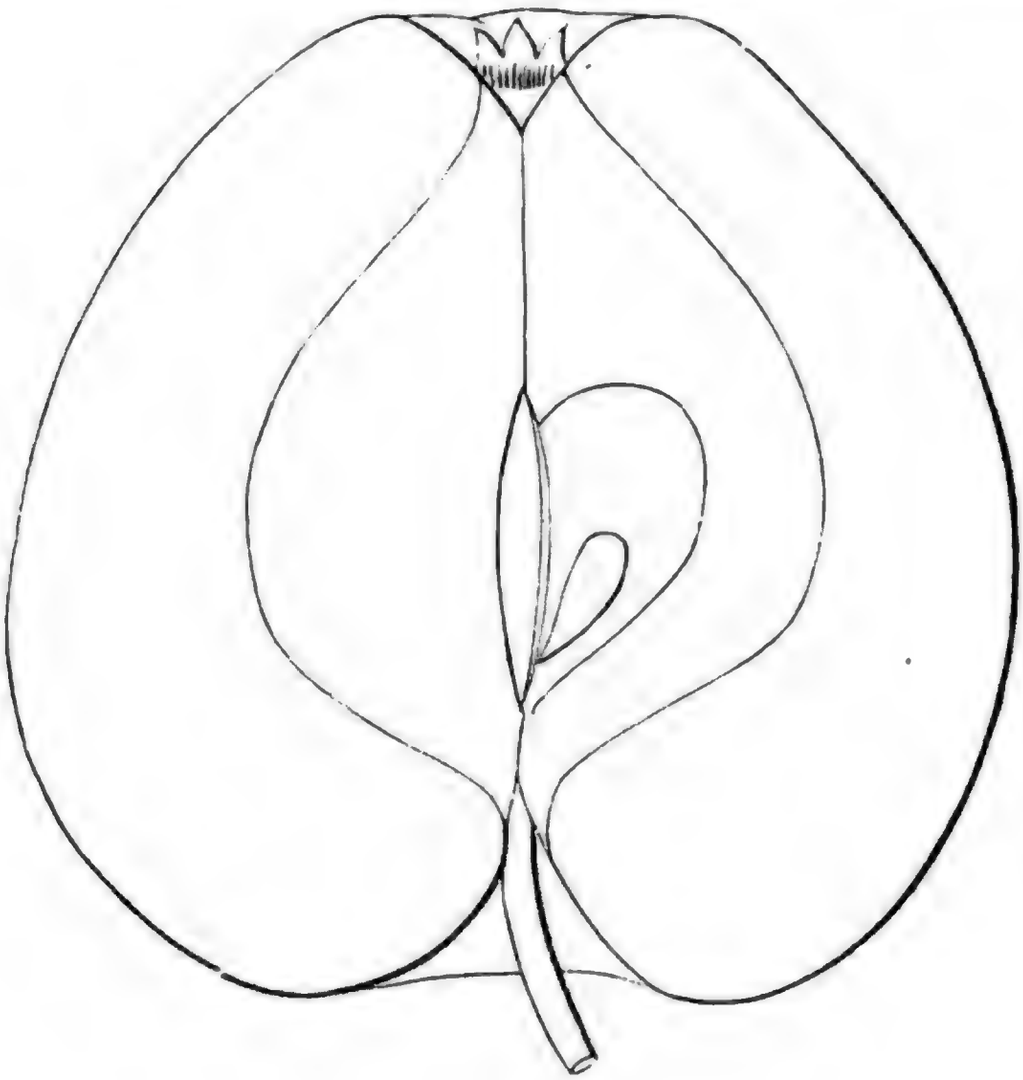
Schale: glatt, glänzend, grünlich-gelb, später citronengelb, nur stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach flammenartig-geröthet; Punkte zerstreut, grünlich, auch bräunlich, auf der Sonnenseite oft röthlich umflossen. Um den Kelch findet sich feiner Rost; Geruch fein.

Fleisch: gelblich-weiß, locker, fein, mürbe, saftreich, von angenehmem, feinem, wein-säuerlichem Geschmack, der an den des weißen Winter-Calvill's erinnert.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer sehr groß, wenig geöffnet, Wandungen aufgerissen, ovale, lang-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende October-Januar. Sehr gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig und ist ungemein fruchtbar; an Horizontal-Cordons werden die Früchte besonders groß und schön. Sommertriebe stark, dunkelbraun, wollig, meist punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt sehr groß, oval, mit kurzer Spitze, tief und scharf gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter lang und schmal.



No. 750. Lord Suffield.

Diel III. 1; Luc. VI. 1. b; Hogg I. 2. A. * † † August-September.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus England, wo er als Küchenapfel ſehr geſchätzt wird. In Deutſchland iſt er wenig bekannt, verdient aber häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Burvenich in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Lord Suffield (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 87). 2. Lord Suffield (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1876, S. 81).

Geſtalt: ſehr großer, kegelförmiger, etwa 90 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich normal abrundet, während ſie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit kleiner Kelchfläche endet.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen wollig, breit, lang-zugeſpitzt, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinſenkung flach und eng, von Falten umgeben, die ſchwach rippenartig über die Frucht verlaufen.

Stiel: lang, oft auch kurz, ſtark, holzig, grün; Stieleinſenkung tief und weit.

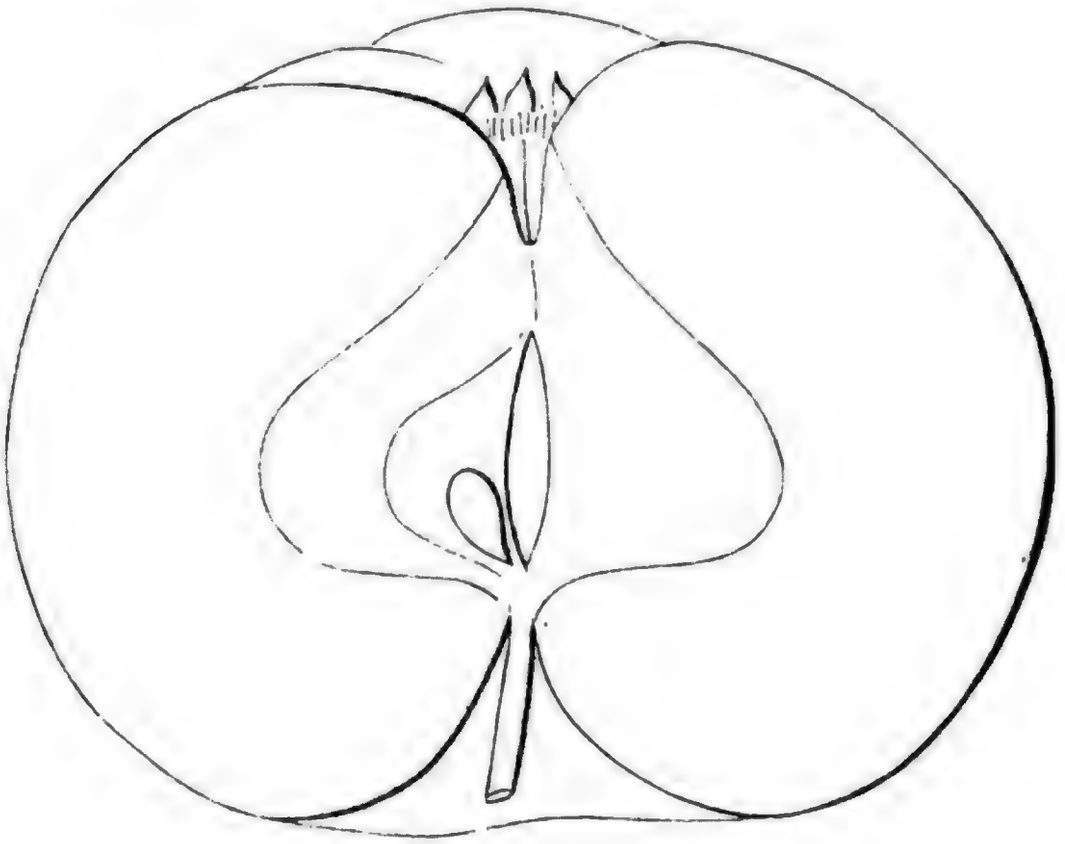
Schale: fein, glänzend, vom Baume gras-grün, ſpäter grünlich-gelb; Punkte fein, weiß, wenig bemerklich.

Fleiſch: weiß, zart, locker, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgeriſſen, große, lang-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Raum melonenförmig; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: Auguſt, September. Vorzüglicher Apfel für die Wirthſchaft, aber auch für die Tafel brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr tragbar, nicht empfindlich und kommt in jedem Boden fort. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, braun, wollig, ſtark punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen ſtumpf, anliegend; Blatt mäßig groß, eirund, doppelt geſägt; Blattſtiel ſtark, mäßig lang; Nebenblätter lanzettlich.



No. 751. Magenta.

Diel VII. 1; Luc. XV. 2. a; Hogg III. 1. A. *†† December-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und zur Erinnerung an die Schlacht bei Magenta (4. Juni 1859) benannt. Der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1861. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Magenta (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 261).

Gestalt: großer, halb-kugelförmiger, etwa 95 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und dem Kelche gleichmäßig ab.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen groß, mit den Spitzen nach innen geneigt; Kelcheinsenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben, oft auch glatt.

Stiel: kurz, dick, oft fleischig, wollig; Stieleinsenkung tief und weit, hellbraun berostet.

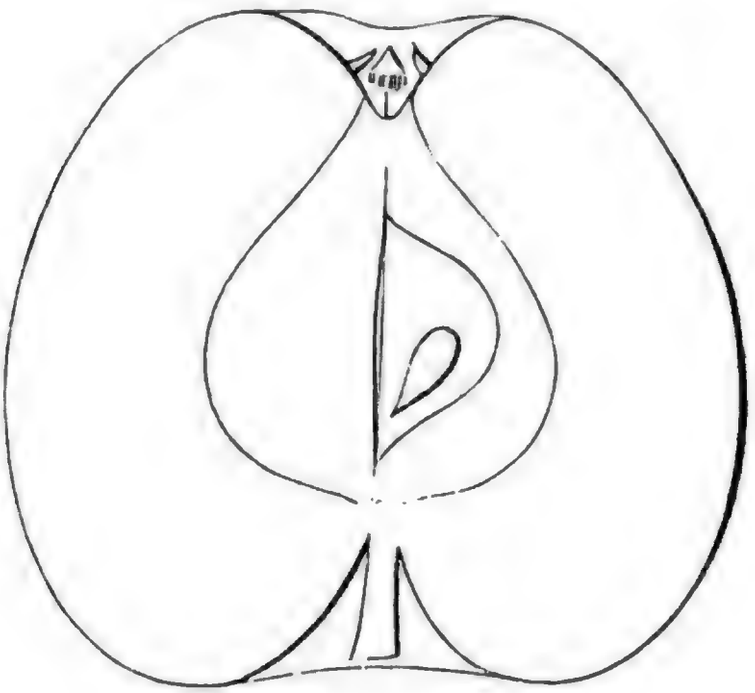
Schale: glatt, etwas glänzend, hellgelb, an der Sonnenseite braunroth verwaschen; Punkte zahlreich, bräunlich, im Roth gelblich.

Fleisch: weiß oder gelblich-grün, fest, von gewürzlosem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, stielwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre langtrichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Nur für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, ist fruchtbar und nicht empfindlich, daher in rauhen Lagen für Landstraßen zu empfehlen. Sommertriebe stark, bräunlich, wollig, punktirt; Fruchtaugen stark, wollig; Holzaugen anliegend; Blätter mittelgroß, oval, lang-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiel stark, röthlich; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 752. Schöner Maiapfel.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. a; Hogg III. 2. C. * † † December-Mai.

Heimath und Vorkommen: er wurde um 1820 von Jaumard, Baumschulenbesitzer zu Bordeaux, aus Samen gezogen. In Deutschland kommt er selten vor. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Bonne de mai (Pomologie de la France, No. 18). 2. Bonne de mai (Thomas, Guide pratique, S. 131).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen schmal, lang-zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht heraustretend, stark; Stieleinsenkung tief und eng.

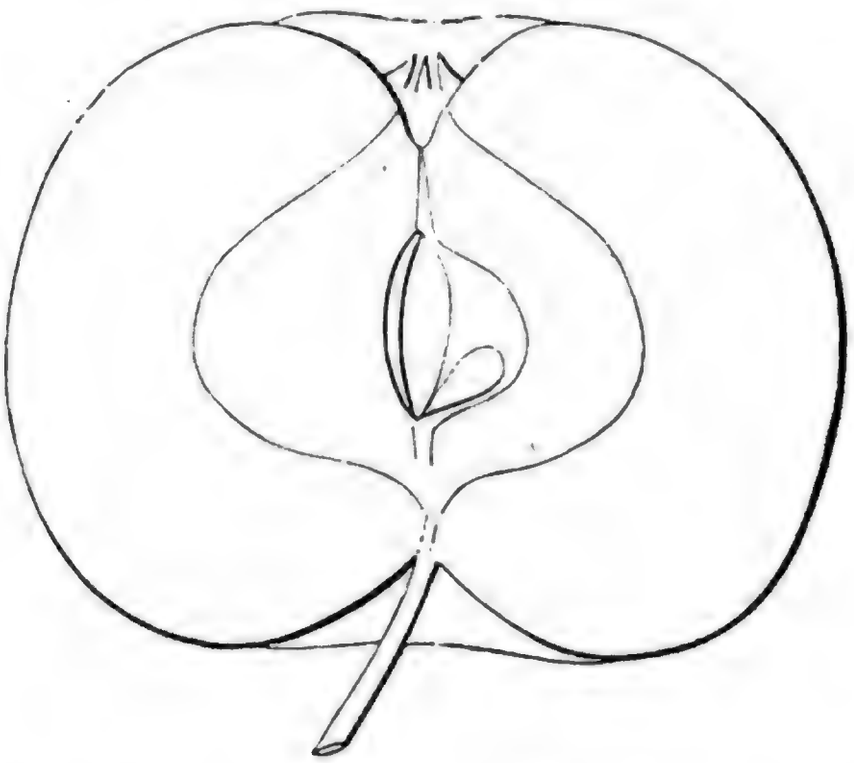
Schale: glatt, glänzend, beduftet, citronengelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth gefärbt; Punkte fein, zerstreut, braun.

Fleisch: grünlich-weiß, mürbe, nicht sehr saftreich, von gewürzlosem, wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, große, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-Mai; wegen der langen Dauer und schönen Färbung als Marktfrucht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet eine kugelige Krone und trägt dankbar. — Sommertriebe von mittlerer Stärke und Länge; Fruchtaugen mittelgroß, abgestumpft, wollig; Holzaugen kurz-zugespitzt, anliegend; Blatt groß, eilanzettlich, stark-gezähnt; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 753. Marie.

Diel VII. 1; Luc. XV. 2. b; Hogg III. 1. A. *†† October-April.

Heimath und Vorkommen: er wurde aus Samen gezogen, den Dr. jur. C. van der Vlies im Jahre 1846 aus der Krim mitbrachte; ein Reis des Wildlings wurde auf dem Gute Oostruſt bei Hazerswoude in Südholland auf eine Graue Reinette veredelt, von dem van der Vlies 1866 die erſten Früchte erhielt. In Deutſchland ſcheint er wenig vorzukommen; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Ottolander, Baumſchulenbeſitzer in Boskoop.

Literatur und Synonyme: 1. Marie (Niederländiſcher Obſtgarten, Taf. 53. Fig, 104 und 105).

Geſtalt: kleiner, flach-runder, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach oben und unten gleichmäßig zu.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen klein, grün, lang-zugeſpitzt, wollig; Kelcheinſenkung tief und weit, von Falten umgeben, die oft flach über den Rand treten und über die Frucht verlaufen.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun, wollig; Stieleinſenkung flach und weit, ſtrahlig-beroſtet.

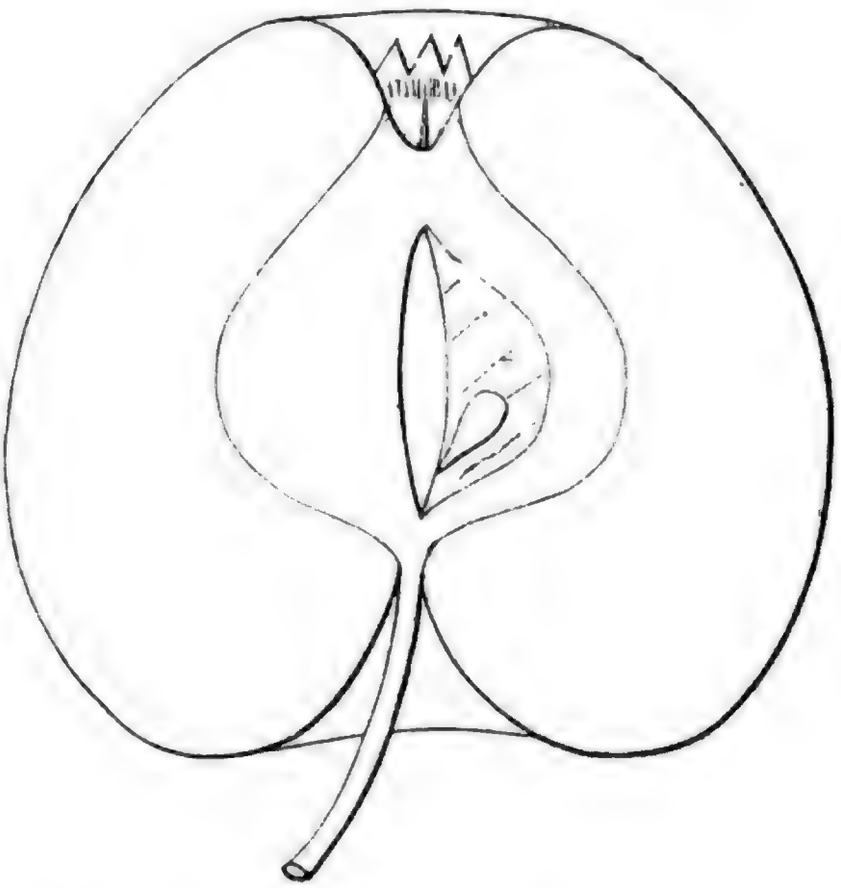
Schale: fein, glatt, grünlich-gelb, später goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte kaum bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, fest, von süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, etwas geöffnet, zahlreiche, kleine, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts stumpf-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October-April. Für die Wirthschaft sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe kurz, dick, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig, stumpf, unregelmäßig gesägt, unterseits wollig; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 754. Grothe's Melonenapfel.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. a; Hogg III. 2. B. *†† November-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Grothe, Vorsitzendem des Gartenbau-Vereins zu Guben, aus Samen gezogen; in Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein, verdient aber für Liebhaber von Süßäpfeln alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mäßig große, hochgebaute, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen, Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig-berostet.

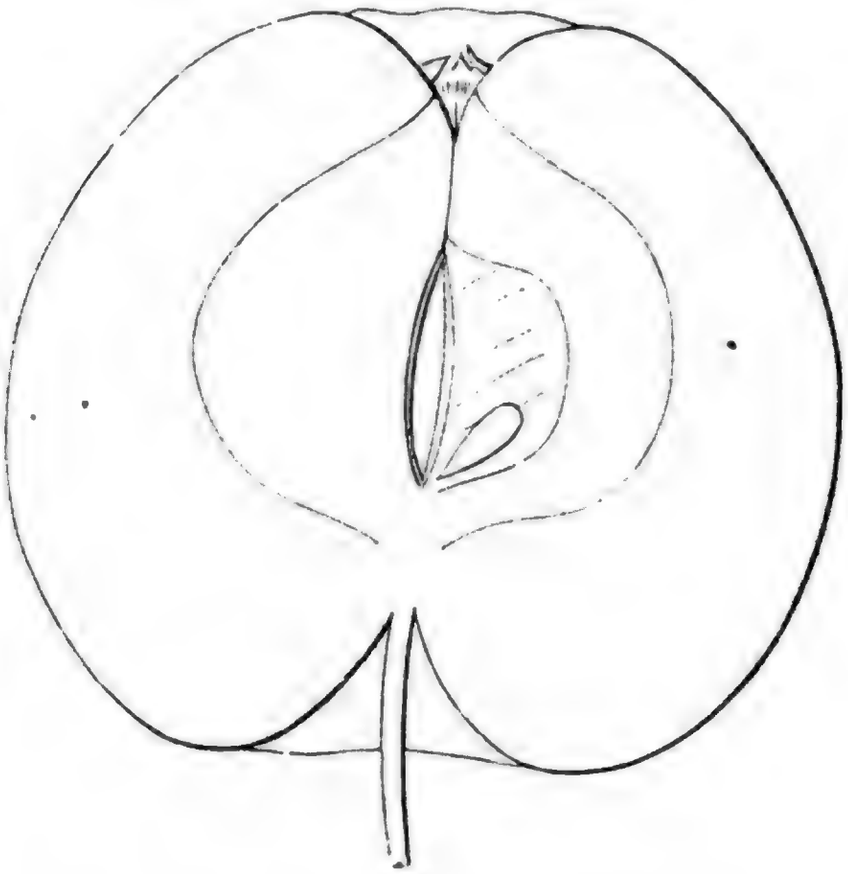
Schale: glatt, etwas glänzend, hellgelb, an der Sonnenseite schön roth geflammt und punktirt; Punkte kaum bemerklich; Rost zerstreut.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, süßem Geschmack, der nach Weihnachten etwas melonenartig wird.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, mit zerrissenen Wandungen, kleine, ovale, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November, December. Ansehnliche Frucht für Liebhaber von Süßäpfeln, sie hat aber kein Gewürz und ist wenig brauchbar für die Wirthschaft (nach Grothe).

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in Sandboden recht gut. Sommertriebe stark, braun, etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt groß, eirund, kurz-zugespitzt, scharf gesägt; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linienförmig.



No. 755. Werder'ſcher Milchapfel.

Diel II. 1; Luc. IV. 1. b; Hogg I. 2. A. *†† Ende September.

Heimath und Vorkommen: er kommt in Werder bei Potsdam vereinzelt in einigen ſehr ſtarken, alten Bäumen vor und iſt hier wahrſcheinlich entſtanden. Er ſcheint ſonſt wenig verbreitet zu ſein, wird aber in Werder als erſte, anſehnliche Marktfrucht ſehr geſchätzt. Von Koch, Inſpector der Landesbaumſchule zu Braunſchweig, erhielt ich einen Transparente de Zurich, mit dem er identiſch zu ſein ſcheint.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerſt beſchrieben.

Geſtalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und eben ſo hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt ſie ſtärker ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: geſchloſſen; Blätter lang, wollig, mit den Spitzen nach innen neigend; Kelcheinſenkung eng und tief, von Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, dünn, holzig, bräunlich, weit herausragend; Stieleinſenkung tief und weit, glatt.

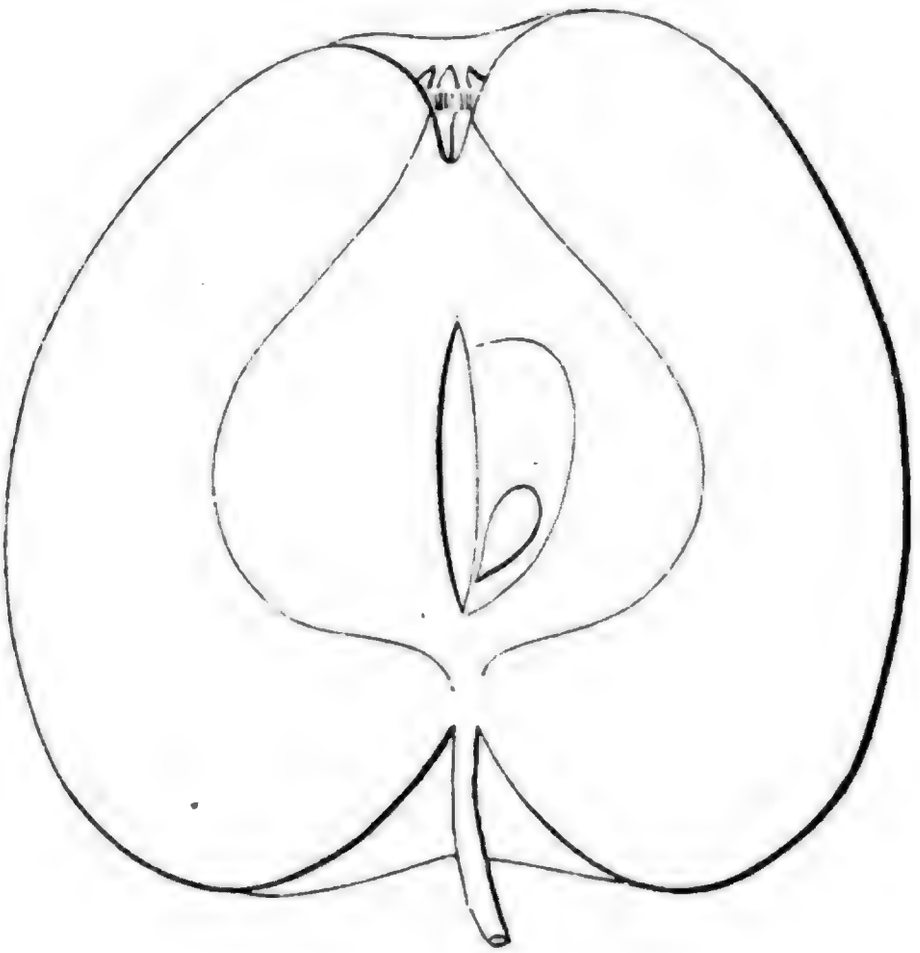
Schale: gelblich-weiß, glatt, fein, abgerieben glänzend; Schalenpunkte zerſtreut, kaum bemerklich.

Fleiſch: ſchneeweiß, locker, fein, ſaftreich, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, weit, Wandungen aufgeriſſen, zahlreiche, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reife und Nutzung: Ende September, hält ſich 14 Tage. Durch ſeine ſchöne, helle Färbung eine Zierde für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, bildet eine ſchöne, rundliche Krone, trägt dankbar, iſt nicht empfindlich und kommt ſelbſt in leichtem Sandboden fort. — Sommertriebe ſtark, braun, wollig, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, ſtark-gezähnt; Blattſtiel ſtark und lang, röthlich; Nebenblätter linienförmig.



No. 756. Mutterapfel.

Diel IV. 2; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 2. B. **† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus dem Staate Maſſachuſſets in Nordamerika; über ſeine Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt. In Deutſchland iſt er noch wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Mother (Warder, American Pomology, 1867, S. 663). 2. Mother (Thomas, Guide pratique, S. 123).

Geſtalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach rundet, während ſie nach dem Kelche zu ſtärker abnimmt.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinſenkung flach und eng, von Falten umgeben, die über die Wölbung gehen und ſchwach über die Frucht verlaufen.

Stiel: etwa 20 mm lang, holzig, braun; Stieleinſenkung tief und eng.

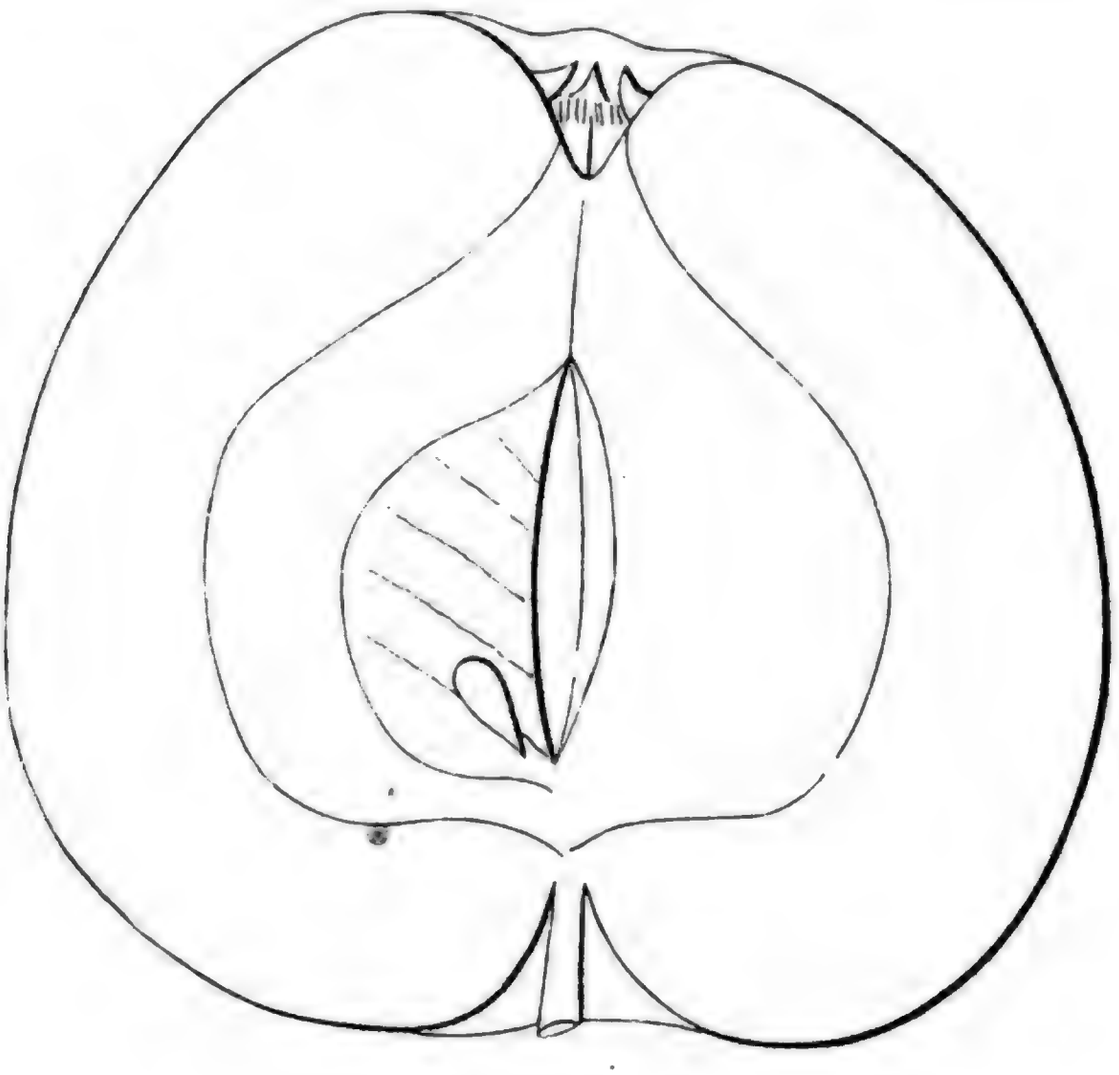
Schale: glatt, fein, hochgelb, auf der Sonnenſeite ſchön geröthet, geflammt und punktirt; Punkte wenig bemerklich.

Fleiſch: gelblich-weiß, mürbe, ſaftreich, von ſehr gutem, gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgeriſſen, gut ausgebildete, braune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: October-Januar. Vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt ſehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig ſtark, braun, etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig, Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, ſcharf geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 757. Maibier's Parmäne.

Diel II. 1; Luc. IV. 2. b; Hogg III. 2. A. **†† October-December.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus einem Privatgarten in Moritzburg bei Dresden und wurde nach dem Schwager des Besitzers, dem Handelsgärtner Maibier in Dresden, benannt. Über die Entstehung ist Näheres nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Garten-Inspector Koch in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Maibier's Parmäne (v. Flotow, Monatsschrift für Pomologie und Obstbau, 1861, S. 130).

Gestalt: große, hochgebaut-kegelförmige, etwa 80 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: faſt geſchloſſen; Blättchen breit, kurz-zugeſpitzt, wollig; Kelcheinſenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben, die als fünf flache Erhabenheiten über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, kaum herausragend, grün, ſtark; Stieleinſenkung eng und tief, ſtrahlig beroſtet.

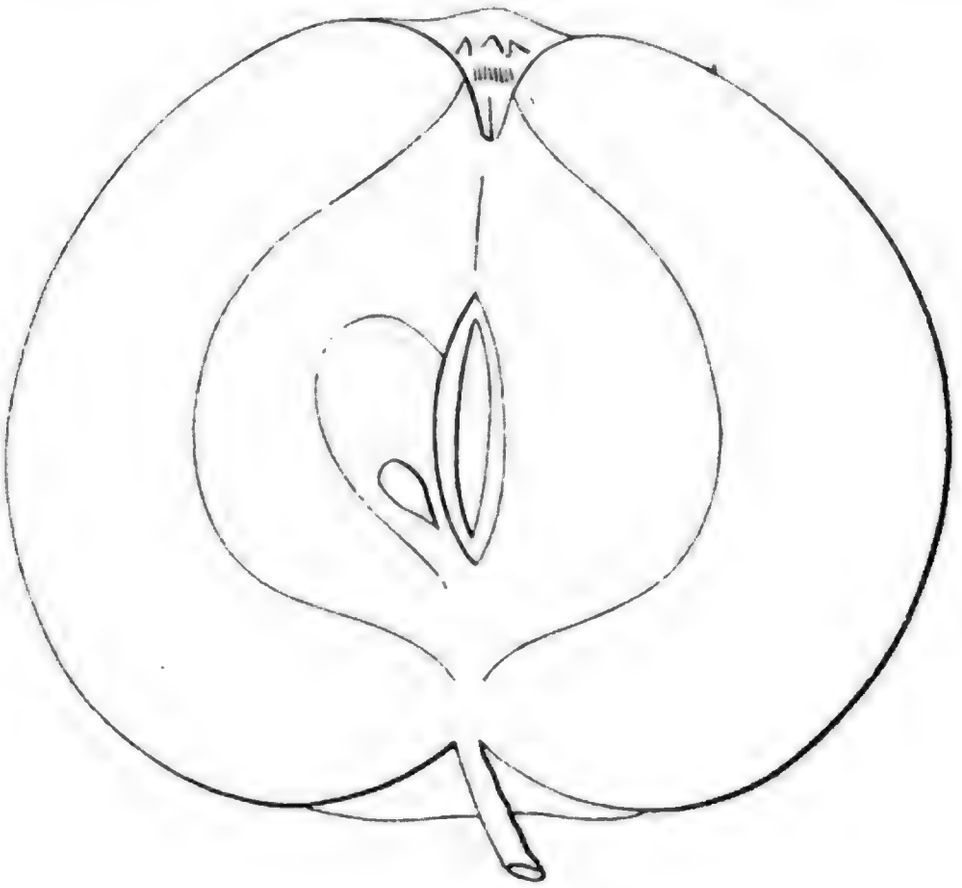
Schale: fein, glatt, geſchmeidig, blaßgelb, an der Sonnenſeite intenſiver, ſchwach geröthet und geſtreift; Punkte fein, braun, zerſtreut, in der Röthe röthlich umfloſſen.

Fleiſch: gelblich-weiß, ziemlich fein, ſehr mürbe, ſaftreich, von angenehm ſüß-weinigem, parmänenartigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Kammern geräumig, geöffnet, Wandungen aufgeriſſen, gut ausgebildete, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: October-December. Für die Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt gut und ſcheint nicht empfindlich zu ſein. — Sommertriebe ſtark, grün, ſonnenwärts gebräunt, ſchwach wollig und punktiert; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blätter mäßig groß, ei-lanzettlich, am Rande ſcharf geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 758. Schwarzenbach's Parmäne.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg II. 1. C. **†† October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von einem Baumzüchter in Würzburg aus Samen gezogen und nach Dr. Schwarzenbach, Professor der Chemie und Vorstand des Gartenbau-Vereins in Würzburg, benannt In Deutschland scheint sie wenig verbreitet zu sein, verdient aber größere Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Schwarzenbach's Parmäne (Belke, Pomologische Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1876, S. 200). 2. Pearmain de Schwarzenbach (Thomas, Guide pratique, S. 139).

Gestalt: großer, theils flach-, theils hochgebauter, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen kurz, wollig; Kelcheinsenkung eng, flach, von feinen Falten umgeben, die mitunter über den Rand verlaufen.

Stiel: kurz, 2 mm lang, dünn, braun; Stieleinſenkung eng, flach, ſtrahlig beroſtet.

Schale: glatt, glänzend, orangegelb, auf der Sonnenſeite karminroth verwaſchen und dunkelroth geſtreift, ſchwach bedüftet; Punkte braun, zerſtreut.

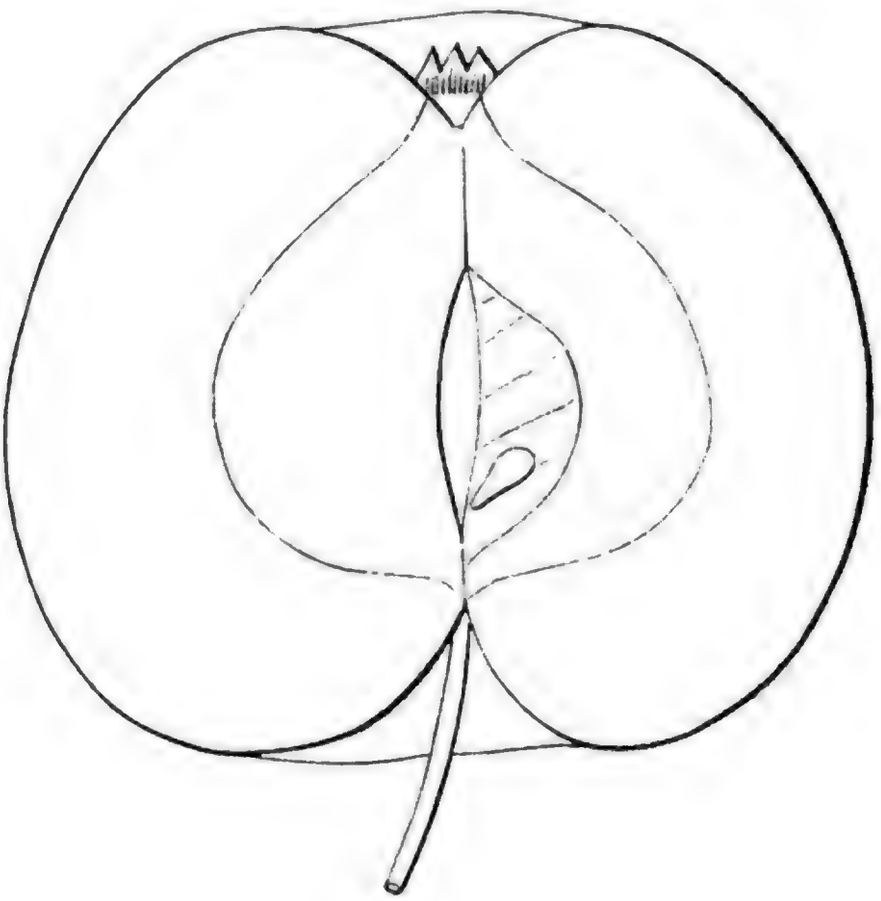
Fleiſch: gelblich-weiß, ſaftreich, mürbe, von gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgeriſſen, zahlreiche, ovale, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis November. Recht guter Tafelapfel, aber auch durch ſein ſchönes Anſehen für den Markt werthvoll.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, bildet eine ſchöne Pyramide, iſt ſehr tragbar und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe ſtark, braun, wollig, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, oder ei-lanzettlich, ſcharf gezähnt, unterſeits wollig; Blattſtiel ſtark, lang, röthlich, wollig; Nebenblätter linienförmig.

Auf Doucin veredelt giebt er ſchöne, tragbare Guirlanden und Spindelpyramiden; die Früchte ſind eine wahre Zierde für den Obſtgarten.



No. 759. Touchon's Sommer-Parmäne.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg. I. 2. C. **†† Ende August bis Ende September.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Frucht wurde von M. von Touchon, Gutsbeſitzer in Hohenau bei Nackenheim in Heſſen, aus Samen gezogen und auf der Internationalen Ausſtellung zu Köln im Herbſt 1875 mit der Bitte ausgeſtellt, die Preisrichter möchten ſie beurtheilen und ſie benennen. Die Preisrichter prämirten dieſen vortrefflichen Apfel und gaben ihm den obigen Namen. In Deutſchland iſt die Frucht nicht ſo bekannt, wie ſie es wegen ihrer Schönheit, Güte und Tragbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Touchon's Sommer-Parmäne (Pomologiſche Monatshefte, 1876, S. 133).

Geſtalt: mittelgroßer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt.

Kelch: offen; Blättchen kurz; Kelcheinsenkung flach und weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, mitunter schwach berostet.

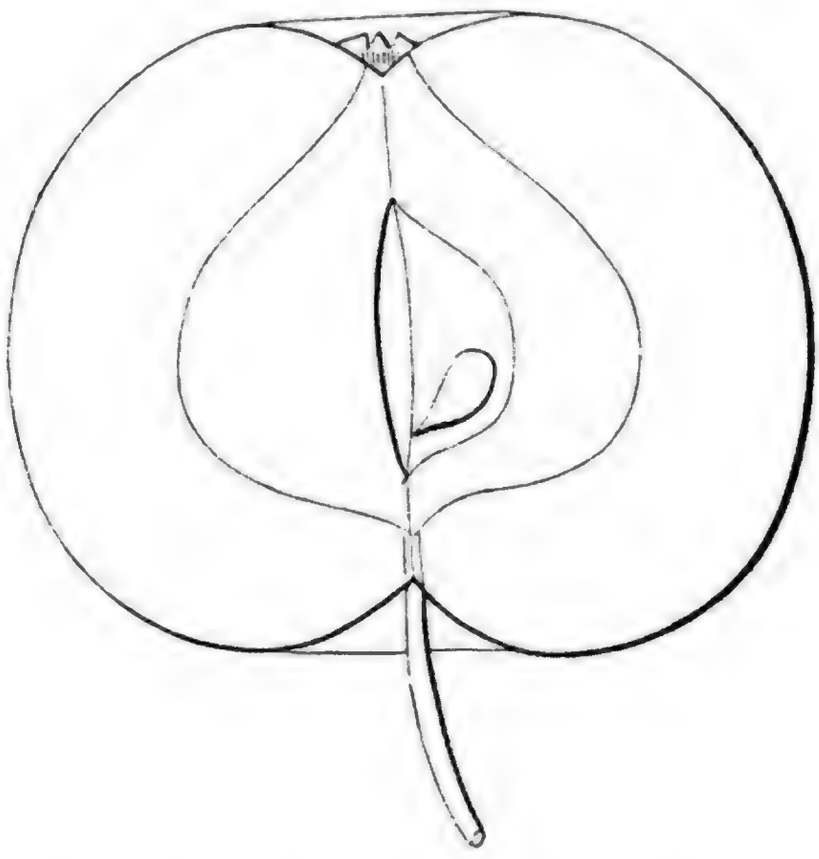
Schale: glatt, geschmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite trüb carminroth gefärbt und geflammt; Punkte groß, braun, in der Röthe gelblich-braun; Rostfiguren finden sich mitunter um den Kelch.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von angenehm erfrischendem, wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, abgerundet, mit aufgerissenen Wandungen, lang-zugespitze, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre umgekehrt-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende August, hält sich vier Wochen. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe stark, hellbraun, an der Spitze etwas wollig, weiß punktirt; Fruchtaugen stumpf-eiförmig, wollig; Holzaugen angedrückt; Blätter oval, lang-gestielt, scharf gezähnt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 760. Parmäne von Mabbot.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1, b; Hogg 1. A. **†† November-Januar. III.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; sie soll von Paul & Sohn in England gezogen sein. In Deutschland ist sie noch nicht verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Müllerklein, Baumschulenbesitzer in Karlstadt a. M. in Bayern.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 70 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, wollig, mit den Spitzen nach innen geneigt; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: etwa 2 cm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung flach und eng, hellbraun berostet.

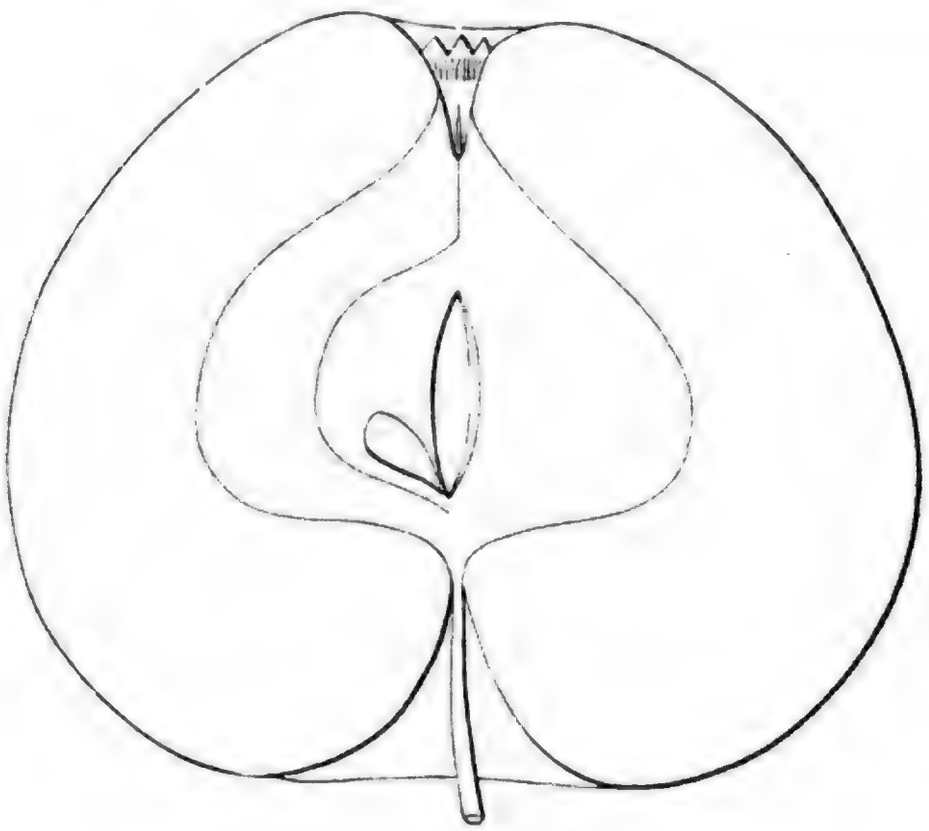
Schale: fein, glatt, glänzend, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach roth gestreift; Punkte zerstreut, bräunlich, oft sternförmig. Geruch schwach.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von schwach-gewürztem, angenehm wein-säuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen etwas aufgerissen, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt. Kelchröhre flach; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: November-Januar. Vorzügliche Frucht für die Tafel, aber auch ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt sehr dankbar und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, bräunlich, an der Spitze schwach wollig; Fruchtaugen stumpf-zugespitzt, wollig; Holzaugen stumpf, wollig, anliegend; Blätter mäßig groß, glänzend, ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, am Rande stumpf-gesägt; Blattstiele mäßig stark und lang, wollig; Nebenblätter gewöhnlich fehlend.



No. 761. Worcester-Parmäne.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. b; Hogg II. 2. C. **†† Ende September, October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England aus den Samen von Quarrendon gezogen. In Deutschland findet sie sich nur in einigen Sammlungen; sie verdient aber alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Worchester Parmain (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 162).

Gestalt: mittelgroße, kegelförmige, etwa 80 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, fast ohne Falten

Stiel: lang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

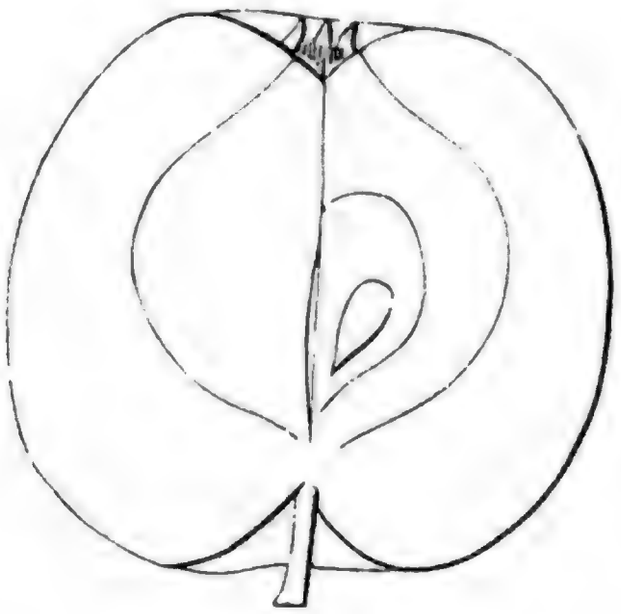
Schale: fein, glatt, etwas geschmeidig, hellgelb, auf der Schattenseite schwach-, auf der Sonnenseite stark geröthet; Punkte zahlreich, aber wenig sichtbar.

Fleisch: weiß, fein, saftig, mürbe, von angenehm süß-weinigem, erfrischendem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, länglich-ovale, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende September, Anf. October, hält sich 3—4 Wochen. Sehr schöne und ansehnliche Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft werthvoll. Sie zählt um diese Zeit zu den besten Aepfeln.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe stark, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, zugespitzt, gesägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 762. Der rothe Pepping von Ingeſtrie.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg II. 1. B. **† September-October.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Knight, Präſident der Londoner Gartenbau-Geſellſchaft, aus dem Engliſchen Goldpepping gezogen. In Deutſchland iſt er wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Red. Ingestrie (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 119). 2. Der rothe Pepping von Ingeſtrie (Dittrich, Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde, 1843, III, S. 48, No. 76).

Geſtalt: kleine, hochgebaut-kegelförmige, etwa 55 mm breite und 50 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich normal abrundet; nach dem Kelche nimmt ſie ſtärker ab und endet mit ſtumpfer Spitze; manche Früchte ſind auch nach beiden Seiten gleich abgerundet.

Kelch: offen; Blättchen ſchmal, wollig, lang-zugeſpitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dünn, holzig oder fleiſchig, braun; Stieleinſenkung flach und eng.

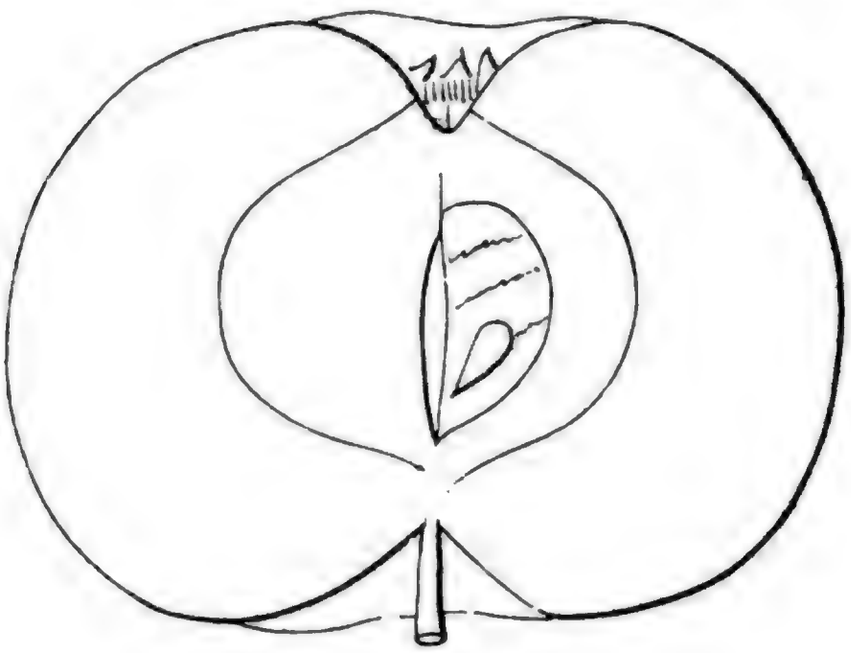
Schale: fein, grünlich-gelb, ſpäter hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchön roth gefärbt und geflammt; Punkte fein, zerſtreut, im Roth gelblich.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, mürbe, ſaftreich, von ſehr gutem, dem des engliſchen Goldpepping ähnlichem Geſchmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, große, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: September und October. Vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr tragbar. Sommertriebe lang, mäßig stark, dunkelbraunroth, silberhäutig, wollig; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, eiförmig, scharf-zugespitzt, am Rande gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 763. Fearn's Pepping.

Diel I. 3; Luc. III. 1. b; Hogg III. 1. A. **† November-Februar.

Heimath und Vorkommen: eine alte englische Frucht, über deren Ursprung Genaues nicht bekannt ist. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Pepin de Fearn (William Forsyth, Treatise on the culture and management of fruit trees, 1802, No. 42). 2. Fearn's Pepping (Charles Downing, Fruits and fruit trees of America, 1869, S. 174). 3. Pomme de Fearn (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 155). 4. Fearn's Pippin, Clifton Nonesuch (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 52).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und dem Stiele zu gleichmäßig flach ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen mäßig groß, kurz-zugespitzt, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht herausragend, stark, an der Spitze verdickt, oft fleischig; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

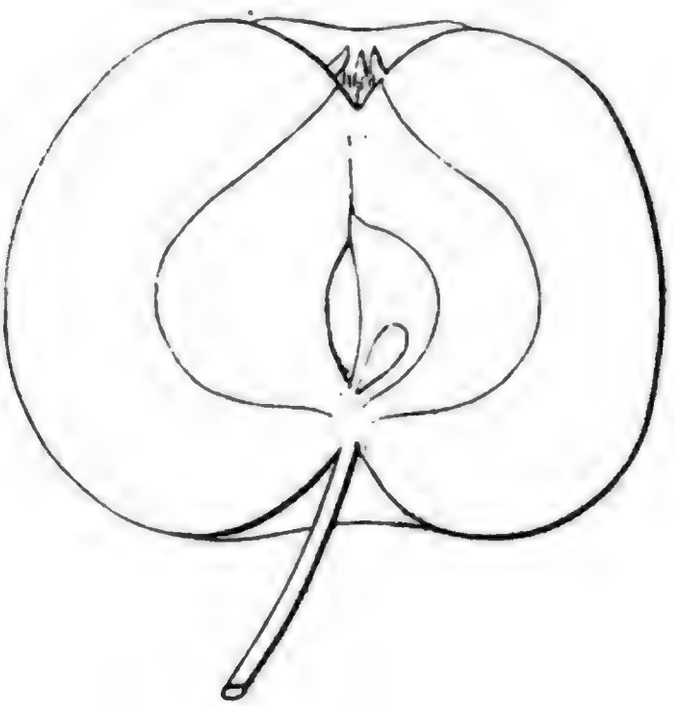
Schale: fein, hellgelb, später goldgelb, an der Sonnenseite schwach röthlich geflammt; Punkte fein, zahlreich, braun; um den Kelch und den Stiel findet sich häufig Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, fein, saftreich, von gewürzhaftem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, Wandungen aufgerissen, kurzzugespitzte, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-Februar. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. An Pyramiden und Horizontal-Cordons werden die Früchte besonders groß, oft 90 mm breit und 75 mm hoch. — Sommertriebe stark und lang, braunroth, wollig, zahlreich punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, länglich-eiförmig, kurz-zugespitzt, scharf-gezähnt; Blattstiel lang und dick, wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 764. Dechant Giesberg's Goldpepping.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg III. 1. A. **† November-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem Oberpfarrer Henzen in Elsen aus Samen gezogen; der Mutterstamm trägt seit 1873. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen, das ihn als schöne und delikate Frucht der Beachtung der Obstzüchter empfahl. Nach meinen Erfahrungen verdient er diese Empfehlung nicht.

Literatur und Synonyme: 1. Dechant Giesberg's Reinette (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1877, S. 226).

Gestalt: kleiner, rundlicher, etwa 55 mm breiter und 45 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklicher ab.

Kelch: geschlossen, selten halboffen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, aufrecht oder mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach, von feinen Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, dünn, holzig, bräunlich; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

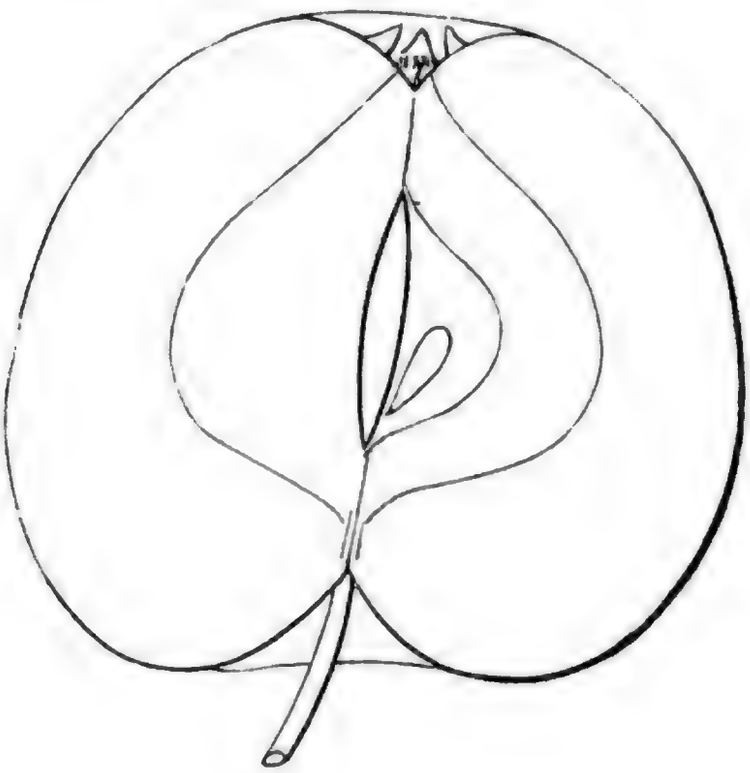
Schale: fein, glatt, glänzend, goldgelb; Punkte fein, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, von wein-säuerlichem Geschmack, ohne Gewürz.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, eirunde, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-herzförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-März. Für die Tafel und Wirthschaft zu verwerthen; es reifen mit ihm gleichzeitig eine Menge besserer Sorten und ist daher entbehrlich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach und trägt gut. — Sommertriebe schwach, bräunlich, etwas punktirt; Fruchtaugen rundlich, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, ei-lanzettlich, am Rande gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 765. Dr. Seelig's Orangepepping.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg III. 1. A. **† Winter.

Heimath und Vorkommen: er wurde vom Oberpfarrer Henzen in Elsen aus Samen gezogen und nach dem Professor Dr. Seelig in Kiel benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Seeligs Orangepepping, (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1879, S. 129).

Gestalt: kleiner, kegelförmiger, etwa 65 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, aufrecht, lange grün bleibend, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von unbedeutenden Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, hellbraun, strahlig berostet.

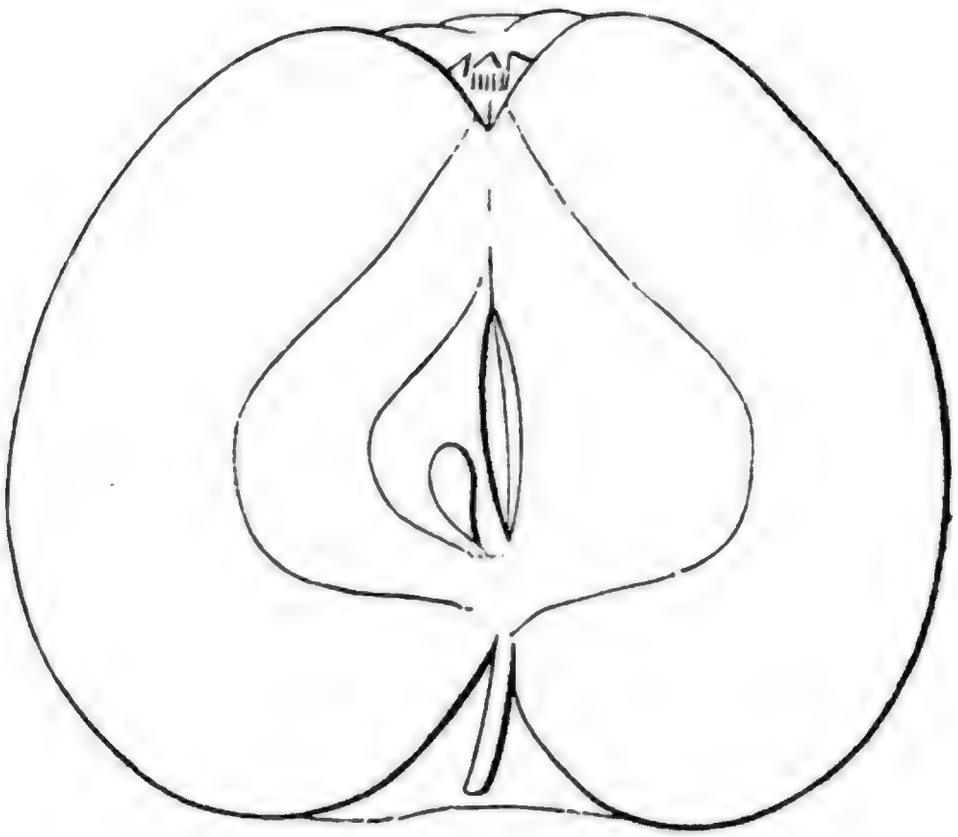
Schale: fein, glatt, glänzend, goldgelb; Punkte zerstreut, braun, sternförmig, oft grünlich umringelt.

Fleiſch: gelblich, fein, ſaftreich, von ſüß-weinſäuerlichem Geſchmack, ohne Gewürz.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer klein, zahlreiche, lang-zugeſpitzte, mittelgroße Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-April. Für die Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſchwach, trägt dankbar, verlangt aber geſchützte Lage; Sommertriebe ſtark, braunroth, punktirt, wollig; Fruchtaugen abgeſtumpft, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend. Blätter klein, eiförmig, am Rande ſchwach geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 766. Wadhurſt Pepping.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 1. B. **†† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er wurde in Wadhurſt bei Suſſex in England aufgefunden. In Deutſchland iſt er wenig bekannt, verdient aber wegen ſeiner Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Simon-Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette de Wadhurst (Annales de Pomologie, belge et étrangère, IV. S. 49). 2. Reinette de Wadhurst (Thomas, Guide pratique, S. 144). 3. Wadhurst Pippin (R. Hogg, the fruit Manual, S. 151).

Geſtalt: großer, kegelförmiger oder flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach rundet; nach dem Kelche nimmt ſie ſtärker ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: geſchloſſen oder halboffen; Blättchen lang-zugeſpitzt, aufrecht; Kelcheinſenkung flach und eng, von ſtarken Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht herausragend, dünn, holzig, braun; Stieleinſenkung tief und eng, ſtrahlig beroſtet.

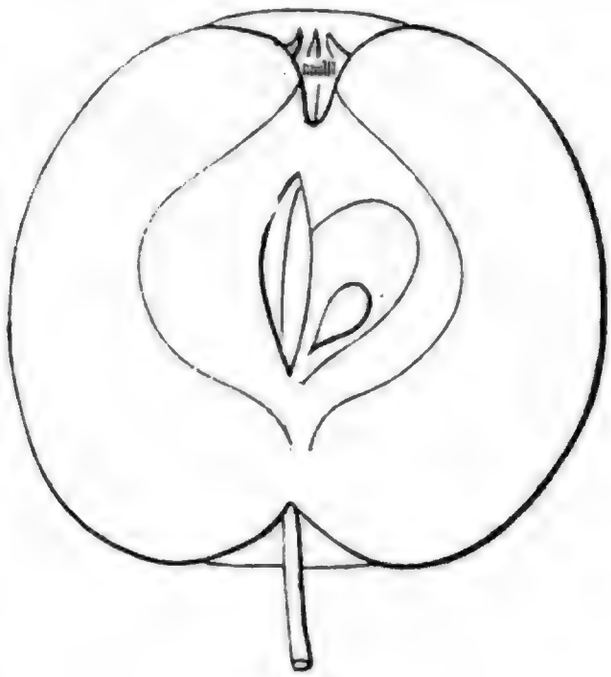
Schale: fein, glatt, glänzend, goldgelb, auf der Sonnenſeite roth gefleckt und punktirt oder kurz abgeſetzt geflammt; Punkte fein, zerſtreut, wenig bemerklich.

Fleiſch: weiß, fein, mürbe, ſaftreich, von zimmetartig-gewürztem, durch ſchwache Säure gehobenem Zuckergeſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgeriſſen, gut ausgebildete, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Staubfäden grundſtändig.

Reifezeit und Nutzung: October-Januar. Vorzügliche Frucht für die Tafel und ebenſo brauchbar für die Wirthſchaft.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, trägt reichlich und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, eirund, kurz-zugeſpitzt, ſchwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 767. Peter Smith.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. c; Hogg III. 1. A. **† Januar-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Rüppel, Firma Peter Smith u. Co., Baumschulenbesitzer in Bergedorf bei Hamburg, aus Samen gezogen und von dem Medicinalrath Dr. Engelbrecht benannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet, findet sich aber in den meisten Baumschulen-Catalogen aufgeführt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleiner, kugelförmiger, etwa 50 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Stiel und Kelch fast gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, schön schüsselförmig.

Stiel: 15 cm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, oft durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt, strahlig berostet.

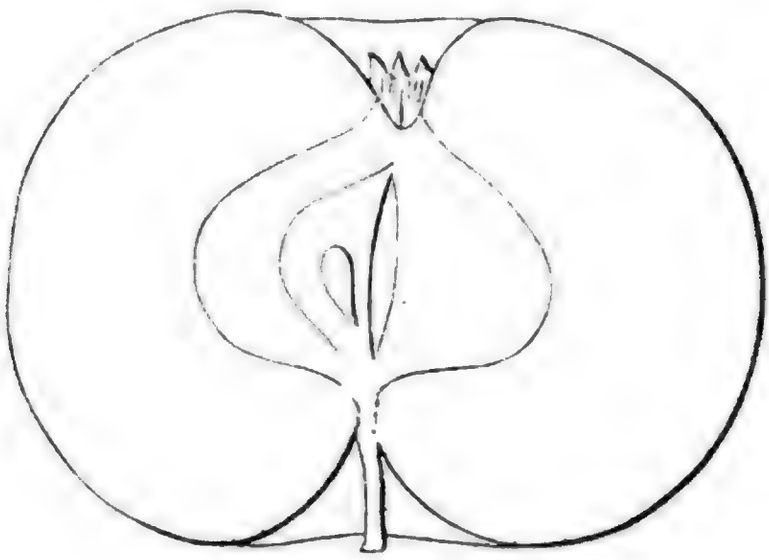
Schale: glatt, etwas glänzend, gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, in der Röthe grünlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von angenehm süß-weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: Januar-März. Höchſt guter Tafelapfel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut und iſt ſehr tragbar. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, bräunlich, an der Spitze etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen klein, ſtumpf, wollig; Holzaugen ſtumpf-zugeſpitzt, anliegend; Blätter eirund-oval, am Rande ſcharf geſägt; Neben-blätter linienförmig.



No. 768. Pfarrerapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. c; Hogg III. 1. B. **†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus Siebenbürgen; über ſeine Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt. In Deutſchland iſt er wenig verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Dr. Stoll in Kloſterneuburg bei Wien.

Literatur und Synonyme: 1. Pfarrerapfel, (Landwirthſchaftliche Blätter für Siebenbürgen, 1881, März). 2. Pfarrerapfel (Stoll, der Obſtgarten, 1881, No. 17, S. 197).

Geſtalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 45 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach dem Kelche und Stiele zu gleichmäßig ab.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen kurz-zugeſpitzt, wollig; Kelcheinſenkung tief und weit.

Stiel: kurz, nicht heraustretend, dünn, holzig; Stieleinſenkung tief und eng, ſtrahlig beroſtet.

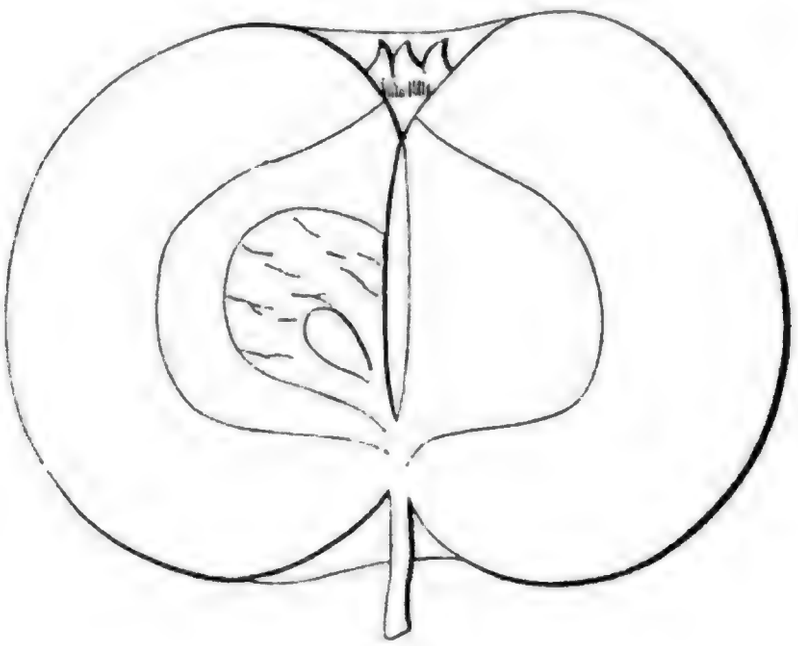
Schale: fein, glatt, glänzend, hellgelb, beſonnte Früchte ganz mit zahlreichen, kurz abgeſetzten, tief blutrothen Streifen beſetzt und roth verwaſchen; Punkte zahlreich, in der Röthe hellgrau; Roſtfiguren finden ſich häufig.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, mürbe, ſaftreich, von ſchwach gewürztem, wein-ſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geſchloſſen, eng, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Für Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, bildet eine pyramidale Krone mit etwas herabhängenden Zweigen, iſt ſehr tragbar, aber ſoll etwas empfindlich ſein. — Sommertriebe ſchlank, dünn, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, eirund, gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 769. Irischer Pfirsichapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 2. b; Hogg I. 1. A. **† Ende August.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Irland; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn 1872 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz. In Deutschland ist er wenig bekannt, er verdient als guter Tafelapfel wegen seiner Tragbarkeit angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Irischer Pfirsichapfel (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, No. 2, S. 37). 2. Irish Peach, Early Croston (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 75). 3. Der irländische Pfirsichapfel (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, III, 1841, S. 73, No. 117). 4. Irländischer Pfirsichapfel (Dochnahl, Systematische Beschreibung aller Apfelsorten, 1855, S. 281, No. 1184).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und Stiele zu ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, nach innen geneigt, auf beiden Flächen kurz-wollig; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen, sich nicht weit fortsetzenden Falten umgeben.

Stiel: holzig, braun, mäßig stark, weit herausragend, wollig; Stieleinsenkung weit, mäßig tief, schwach beroſtet.

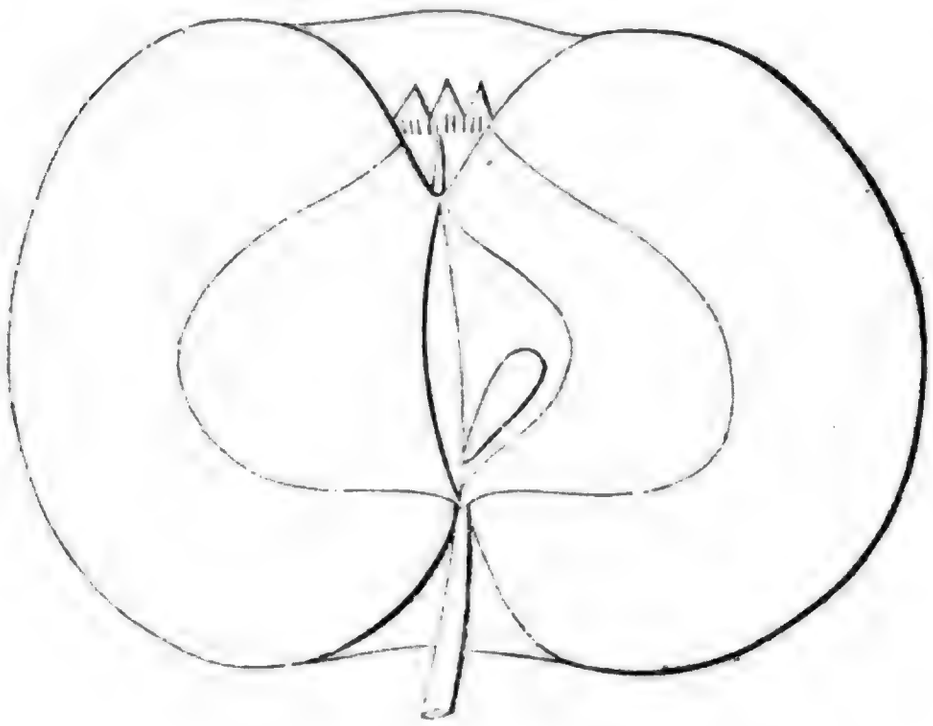
Schale: glatt, faſt geſchmeidig, grünlich-gelb, ſpäter lebhaft gelb, ſonnenwärts ſanft, meiſtens punktirt, geröthet; Punkte ziemlich zahlreich, mäßig groß, braun. Geruch ſchwach; die Frucht welkt nicht.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, mürbe, ſaftreich, von angenehm gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer ſchwach geöffnet, aufgeriſſen, rundlich-ovale, kurz-zugeſpitzte, braune, oft unvollkommene Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches breit, herz-zwiebelförmig, ſtiel- und kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende Auguſt bis Mitte September. Für die Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, bildet eine ſchöne, rundliche Krone, trägt ſehr reichlich und kommt in jedem Boden fort. — Sommertriebe mäßig ſtark und lang, violettbraun, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blatt groß, eirund, unregelmäßig geſägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 770. Rother Pogatsch-Apfel.

Diel III. 2; Luc. VI. 3. b; Hogg III. 1. B. *†† December-Juni.

Heimath und Vorkommen: er wird im südwestlichen Ungarn häufig angetroffen; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Th. Belke, Garten Inspector zu Keszthely in Ungarn.

Literatur und Synonyme: 1. Rother Pogatsch-Apfel, Pogácsa alma (Th. Belke, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 164). 2. Pogatsche rouge d'hiver (Thomas, Guide pratique, S. 140).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 60 mm hoher Apfel. Der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach, weit, von Falten umgeben, die sich oft als schwache Erhabenheiten bis zur Stielwölbung herabziehen.

Stiel: kurz, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

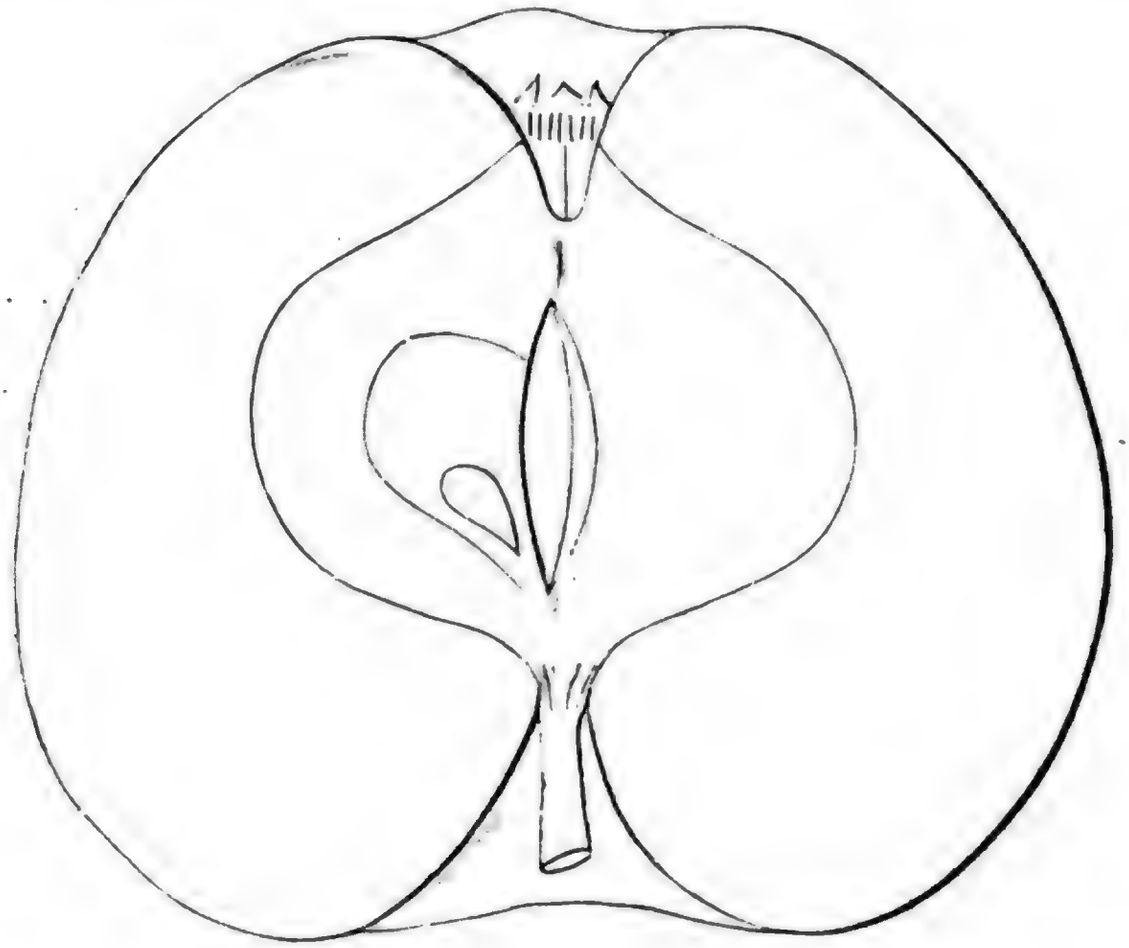
Schale: fein, fettig, gelb, auf der Sonnenseite lackroth gefärbt und carminroth gestreift; Punkte zerstreut, gelblich, nur in der Röthe sichtbar.

Fleisch: grünlich-weiß, locker, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geschlossen, große, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-Juni. Schöne Marktfrucht und lange dauernde Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe schlank, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eirund, gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 771. Cox's Pomona.

Diel III. 1; Luc. VI. 2. a; Hogg II. 1. A. **†† October, November.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Cox zu Colnbrook-Lawn, an der Straße von London nach Windsor, aus Samen gezogen. In Deutschland ist er noch nicht so verbreitet, wie er es wegen seiner Größe, Schönheit und Güte verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Transon, Baumschulenbesitzer in Orleans.

Literatur und Synonyme: 1. Cox's Pomona. (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 40). 2. Cox's Pomona, (Niederländischer Obstgarten, Taf. 33. Fig 64.) 3. Cox's Pomona (Lauche, Deutsche Pomologie, I. 59).

Gestalt: sehr großer, flach-kugelförmiger, stark-gerippter, etwa 100 cm breiter und 85 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen aufrecht, grün, breit, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung sehr tief und weit, von feinen Falten und fünf Rippen

umgeben, welche über den Rand treten und sich mehr oder weniger stark über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, nicht hervortretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

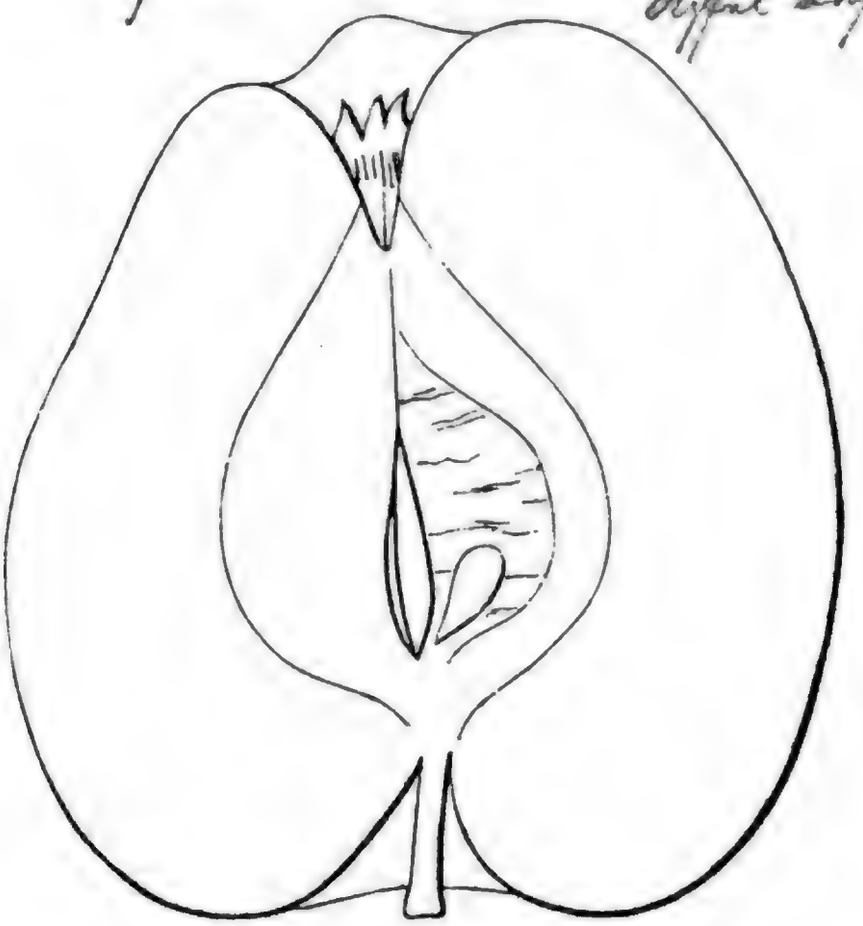
Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth gefärbt, geflammt und punktirt; stark beschattete Früchte zeigen nur wenig Röthe; Punkte zerstreut, wenig sichtbar; Rostflecken fehlen.

Fleisch: weißlich-gelb, zart, mürbe, saftreich, von gewürzhaftem, angenehm wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer verhältnißmäßig klein, geöffnet, rundlich-ovale, kurz-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig, tief und weit; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October-November. Schöne, ansehnliche Tafelfrucht, aber auch für den Markt und für die Wirthschaft vortrefflich. Sie ist fast so groß und schön, wie der Kaiser Alexander, aber besser von Geschmack.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich. Für geschützte Gärten ist er als Hochstamm und als wagrechte Guirlande sehr zu empfehlen; an letzterer werden die Früchte besonders schön und groß. — Sommertriebe lang, violettbraun, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen kegelförmig, zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, breitoval, etwas zugespitzt, stumpf-gezähnt, unterseits wollig; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linienförmig.



No. 772. Porter.

Diel I. 2; Luc. II. 1. a; Hogg II. 2. A. * † † September-October.

Heimath und Vorkommen: er ist amerikanischen Ursprungs und stammt aus Sherburne in Massachusetts. Ueber seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. In Deutschland und Frankreich ist er noch nicht verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Porter, (Warder, American Pomologie, Apples, 1867, S. 672). 2. Porter, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 347). 3. Porter, Golden Pippin von Michingan (Thomas, Guide pratique, S. 122).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, oft walzenförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche zu nimmt sie stärker ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von starken Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, nicht hervorragend, dick, braun; Stieleinsenkung tief und weit.

Schale: glatt, fein, hellgelb, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte zerstreut.

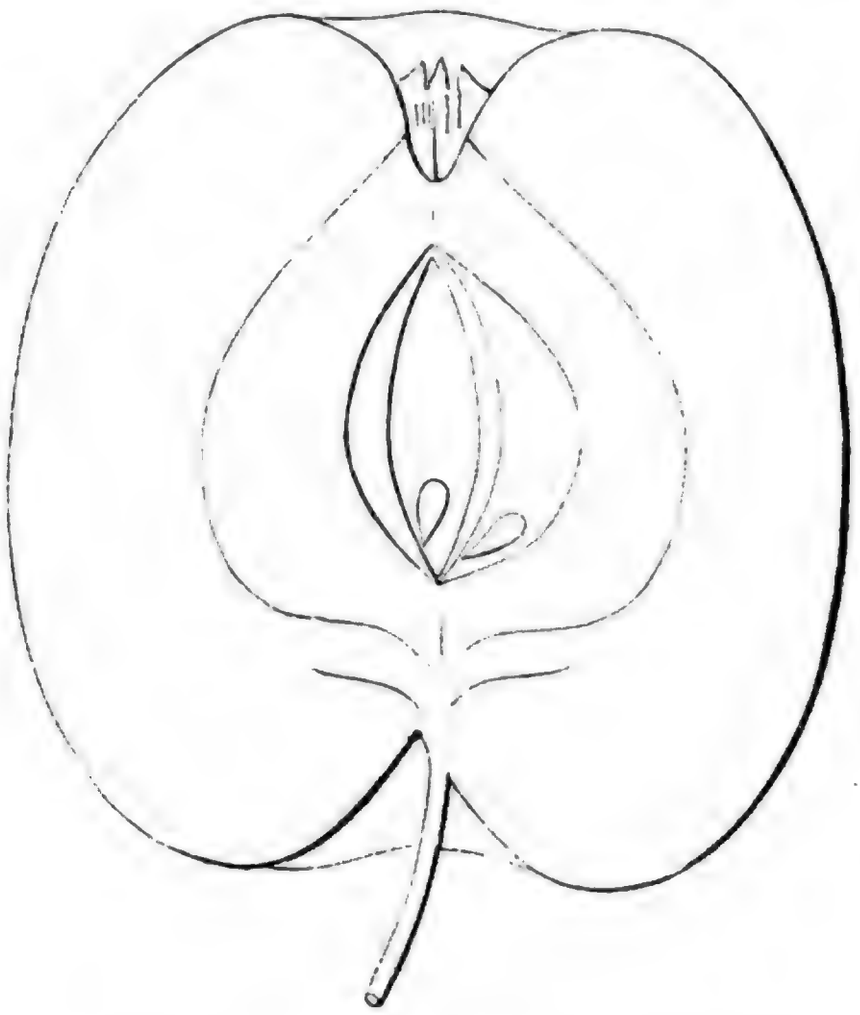
Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, locker, von angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer etwas geöffnet, geräumig. Wandungen aufgerissen, zahlreiche, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: September-October. Recht gute Frucht für den Haushalt und den Markt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe mäßig stark, lang, dünn, bräunlich-roth, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen klein, eirund, wollig, abstehend; Blatt klein, eirund, am Rande stark gesägt; Nebenblätter linienförmig.

Auf der Columbian Weltausstellung zu Chicago 1893
wurden Kaiser Alexander-Äpfel der größte Apfel
genannt, eingesandt von Rowland Robinson in Sodus,
Wayne Co. N.Y., 12¼ - 12½ engl. Zoll im Umfang
Gewicht 1 Pfd. 4 Unzen, Schale ungefähr, wie
Ranger (Baumgartel), Fleisch fest mit feinem, mittelgroßen,
saftigen, süßen Geschmack.



No. 773. Süßer Prinzenapfel.

Diel I. 2; Luc. II. 3. c; Hogg II. 2. B. * † October-November.

Heimath und Vorkommen: er kommt in Pommern, namentlich in der Umgegend von Köslin, häufig vor und wird hier gewöhnlich englischer Pfeifenapfel oder Langsüßer genannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt ihn dem Rittergutsbesitzer von Kamecke in Lustebuhr bei Köslin.

Literatur und Synonyme: 1. Süßer Prinzenapfel, (Lucas, Pomologische Monatshefte 1876, S. 168).

Gestalt: mittelgroßer, walzenförmiger, etwa 70 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach Stiel und Kelch gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, lange grün bleibend, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, die sich als flache Erhabenheiten über die Frucht hinziehen.

Stiel: ſehr lang, dünn, gebogen; Stieleinſenkung flach und eng.

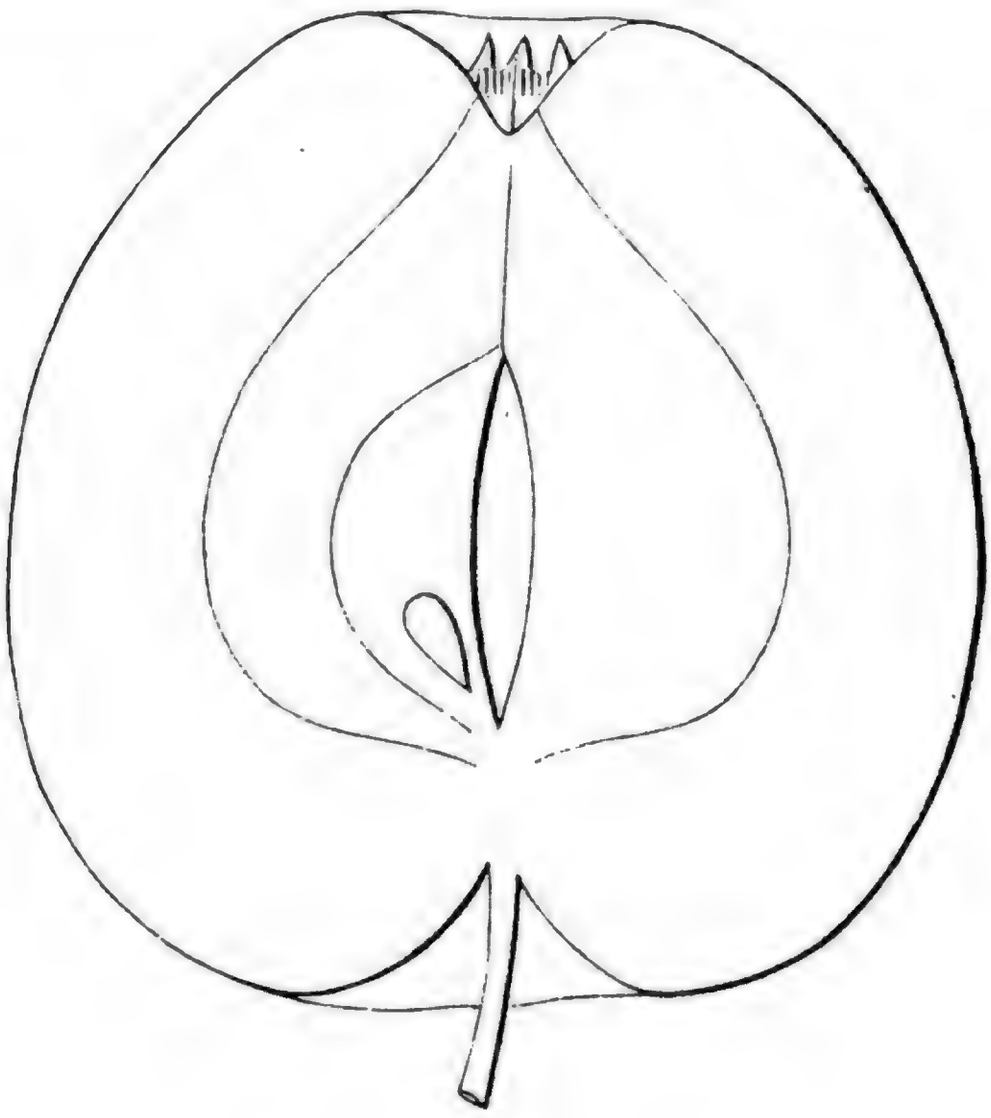
Schale: glatt, glänzend, geſchmeidig, grünlich-gelb, ſtark beſonnte Früchte, auf der Sonnenſeite ſchön leuchtend carmoiſinroth gefärbt und geſtreift; bei beſchatteten Früchten tritt die Röthe geringer auf, und wird die Frucht oft nur roth geſtreift; Punkte zerſtreut, wenig bemerklich.

Fleiſch: weiß, mürbe, ſaftreich, von gewürztem Zuckergeſchmack, ohne alle Säure.

Kernhaus: ſtark hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgeriſſen, kleine, gut ausgebildete, eirunde, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hochzwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: October bis Ende November. Schöne Marktfrucht, die als Süßapfel Werth hat.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und trägt faſt jährlich. — Sommertriebe ſchlank, braun, punktirt. Fruchtaugen ſtumpfeiförmig, wollig; Holzaugen angedrückt; Blätter groß, oval, unterſeits filzig; Nebenblätter linienförmig.



No. 774. Prinzeß Marie.

Diel II. 2; Luc. I. 2. b; Hogg I. 2. A. **†† Ende August, September.

Heimath und Vorkommen: dieser schöne Apfel wurde vor einigen Jahren von Sybrand Gratama, Präsident des Obergerichtshofes zu Drenthe (Niederlande) aus Samen gezogen und zu Ehren der Prinzeß Marie, Gemahlin des Prinzen Heinrich der Niederlande, benannt. A. G. G. Sutherland-Rajaard's, Baumschulenbesitzer in Assen (Holland), brachte ihn im Jahre 1879 in den Handel.

Literatur und Synonyme: 1. Prinzess Marie, (Ed. Pynärt, Bulletins d'arboriculture, 1878, S. 321).

Gestalt: große, hochgebaut-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die

Frucht ſchön abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: halboffen; Blättchen breit, lang-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng, von rippenartigen Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, ziemlich ſtark, holzig; Stieleinſenkung tief und eng.

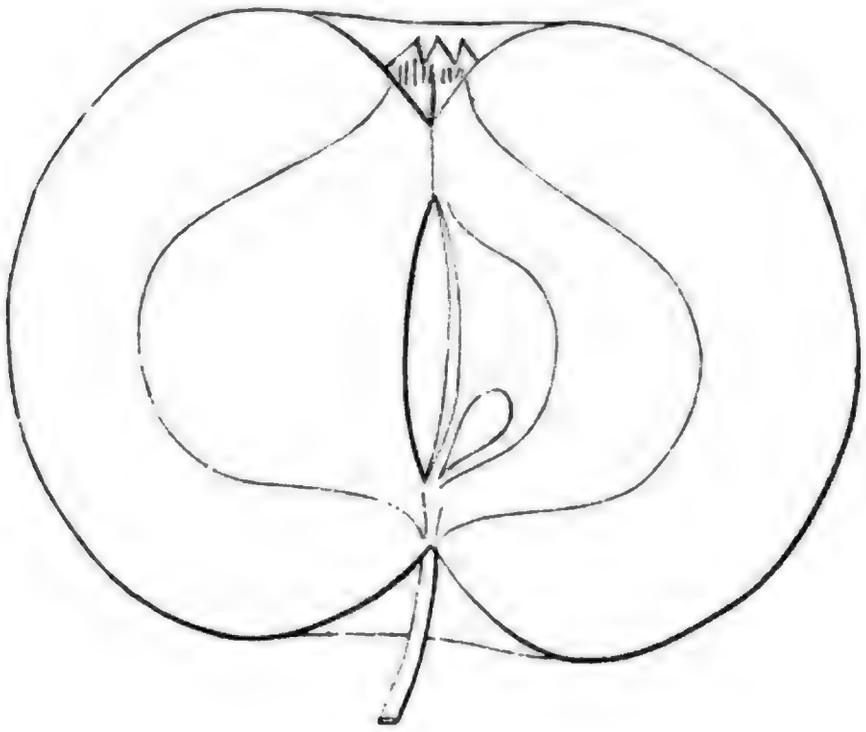
Schale: fein, glänzend, gelblich-grün, ſpäter hellgelb, auf der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Punkte fein, braun, wenig bemerklich.

Fleiſch: fein, weiß, mürbe, ſaftreich, von angenehm gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, große, lang-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: Ende Auguſt bis Anf. September. Für die Tafel und die Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und iſt ſehr tragbar. Sommertriebe lang, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſtumpf-zugeſpitzt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, am Rande ſcharf geſägt; Blattſtiel ſtark, lang; Nebenblätter linienförmig.



No. 775. Prinz Albert.

Diel V. 1; Luc. XV. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† November-Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt wahrſcheinlich aus England; über ſeine Entſtehung iſt Näheres nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Metz, und von Trançon frères in Orleans.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerſt beſchrieben.

Geſtalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 75 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach dem Kelche und Stiele gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz, ſpitz, wollig; Kelcheinſenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, holzig, braun; Stieleinſenkung tief und eng, ſelten ſtrahlig beroſtet.

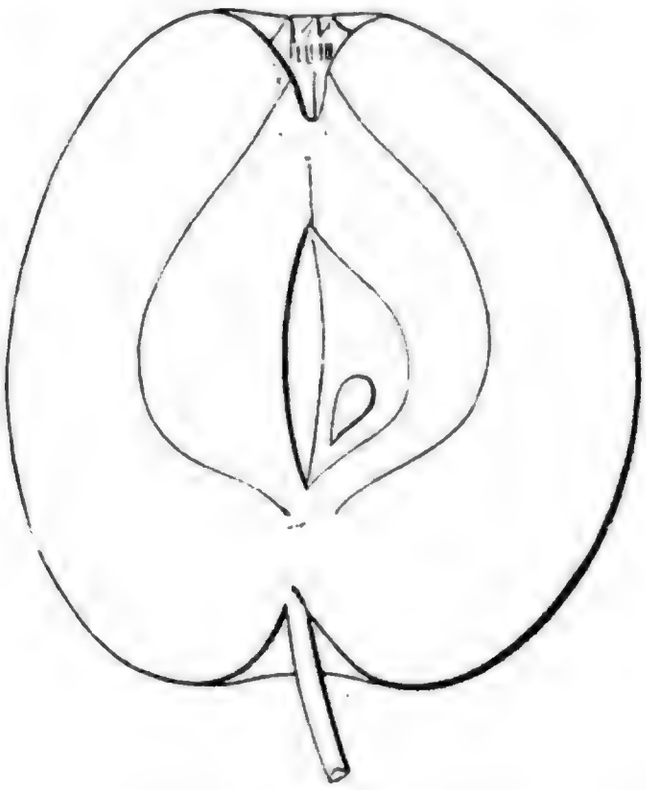
Schale: glatt, fein, glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet und geflammt; Schalenpunkte zerſtreut, grünlich-weiß; Roſt fehlt.

Fleiſch: grünlich-weiß, fein, mürbe, ſaftreich, von ſüß-wein-ſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, Wandungen aufgeriſſen, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-Frühjahr. Für Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. Sommertriebe mäßig ſtark, braun, an der Spitze wollig, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blätter groß, eilanzettlich, am Rande geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 776. Prinz Nikolaus von Nassau.

Diel II. 1; Luc. V. 3. b; Hogg III. 2. B. **†† Winter.

Heimath und Vorkommen: er kommt unter dem Namen „Zieglerapfel" im Nassauischen Amte Hochheim häufig in sehr alten Exemplaren vor; Dr. Thomä in Wiesbaden benannte ihn nach dem Prinzen Nikolaus von Nassau. Er ist noch wenig verbreitet, auch ist über seine Entstehung Genaues nicht bekannt. Ich erhielt ihn im Jahre 1864 aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Prinz Nikolaus von Nassau (Dr. Thomä, Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau, 1861, S. 5).

Gestalt: kleiner, eiförmiger, etwa 55 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, lange grün bleibend, schmal, lang-zugespitzt, mit nach auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, bräunlich-grün, weit heraustretend; Stieleinſenkung flach, eng, oft fein beroſtet.

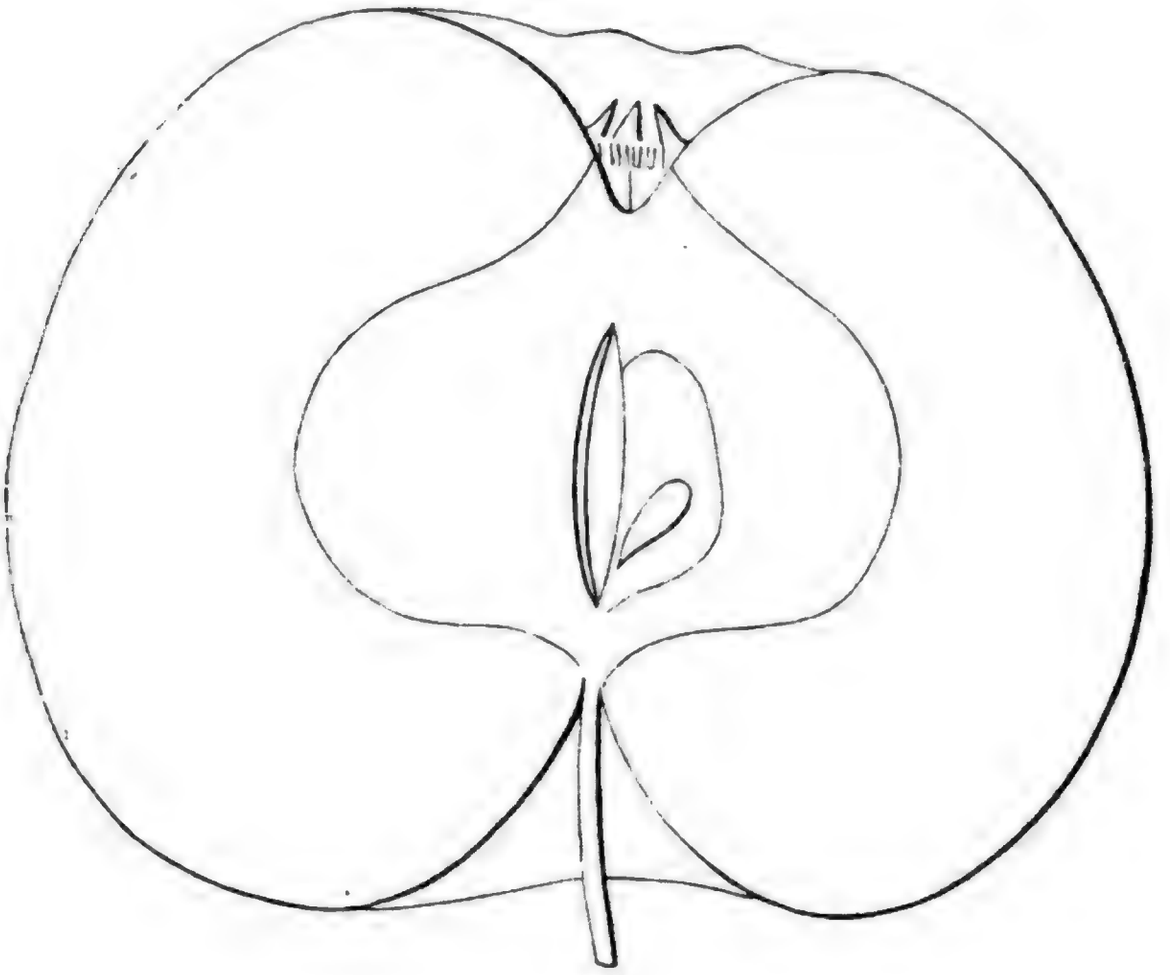
Schale: glatt, glänzend, geſchmeidig, hellgrün, ſpäter hellgelb, auf der Sonnenſeite carminroth geſtreift und verwaſchen; beſchattete Früchte weniger geröthet; Punkte klein, zerſtreut, grau, im Roth ſelten umrandet.

Fleiſch: weiß, unter der Schale ſchwach geröthet, fein, zart, ſaftreich, von ſüß-weinſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, eiförmige, kurz-zugeſpitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, ſtiel- und kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: October-April. Für die Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, bildet eine kugelige, dicht belaubte Krone und trägt ſehr dankbar. Sommertriebe ſchwach, ſchlank, wollig, ſpäter glatt, rothbraun; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig, klein, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt ſtumpf-elliptiſch, unterſeits wollig, ſtumpf-geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 777. Himbsel's Rambour.

Diel III. 2; Luc. VI. 2. b; Hogg III. 1. C. *†† Winter.

Heimath und Vorkommen: er wurde auf einem Bauernhofe der Gemeinde Schwaigen am Fuße des Aschaureberges gefunden und nach dem Gutsbesitzer Himbsel in Murnau benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Himbsel's Rambour (Lucas, Illustrirte Monatshefte, 1872, S. 171). 2. Rambour de Himbsel (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 149).

Gestalt: sehr großer, flach-kugelförmiger, etwa 100 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten und

Rippen umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: mäßig lang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und weit.

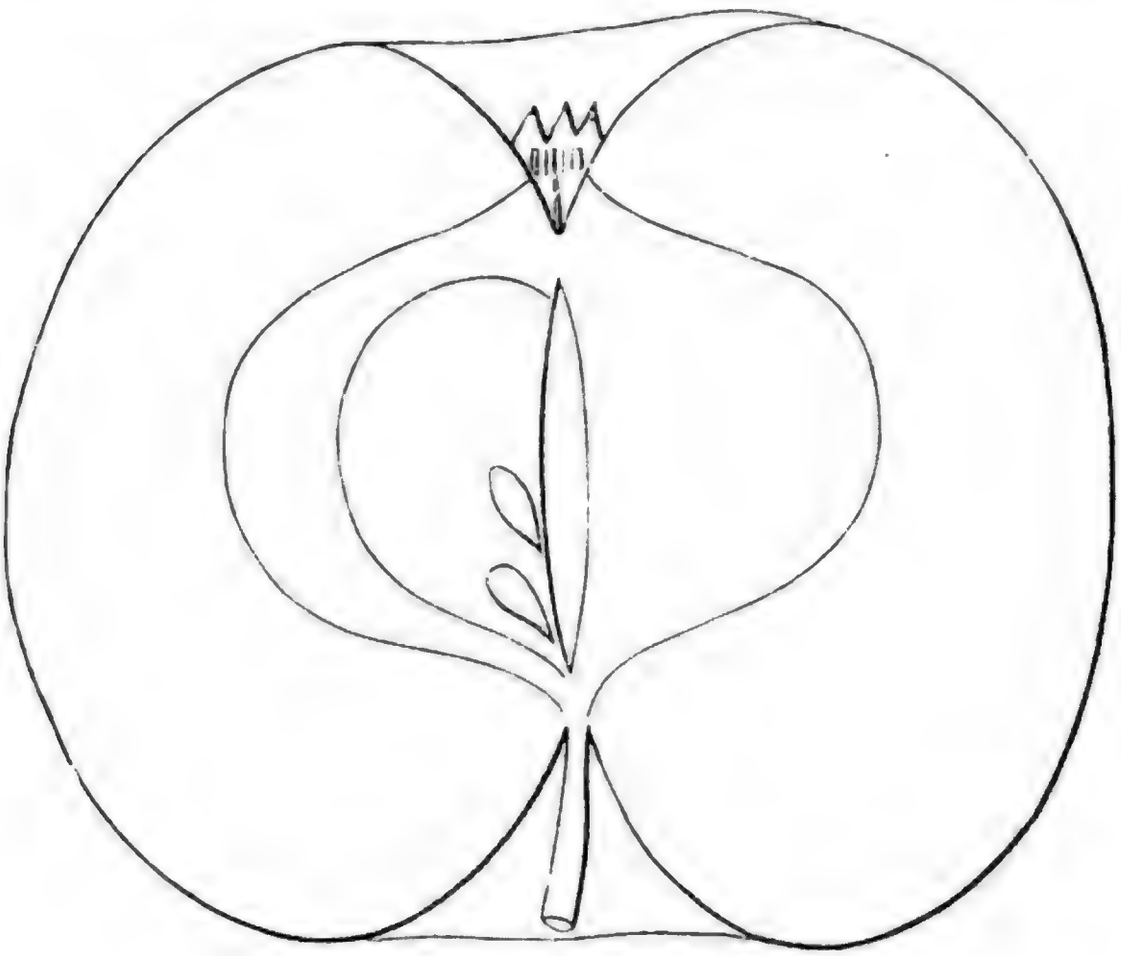
Schale: fein, glatt, glänzend, gelblich-grün, über und über schön karminroth colorirt und dunkler geflammt; Punkte fein, zerstreut, bräunlich.

Fleisch: gelblich-weiß, grob, mürbe, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, kleine, kurz-zugespitzte, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-Frühjahr. Ansehnliche Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut, blüht spät und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 778. Rambour Papeleu.

Diel III. 1; Lucas VI. 1. a; Hogg III. A. *†† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: dieſe ſchöne und anſehnliche Frucht wurde von Hartwiß, Director des pomologiſchen Inſtituts zu Nikita in der Krim, gezogen und nach dem Baumſchulenbeſitzer Papeleu in Gent benannt. Ich erhielt ſie bereits im Jahre 1860 von Simon-Louis in Metz; in Deutſchland iſt ſie noch nicht ſo verbreitet, wie ſie es wegen ihrer Schönheit und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Rambour Papeleu (Annales de Pomologie belge et étrangère, VII., S. 92). 2. Rambour Papeleu (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 140). 3. Rambour Papeleu (Catalog von Simon-Louis in Metz). 4. Rambour Papeleu (Lauche, Deutſche Pomologie, I., No. 80).

Geſtalt: ſehr große, flach-kugelförmige, etwa 100 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt in der Mitte oder etwas nach dem

Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt.

Kelch: offen; Blättchen kurz, oft verſtümmelt, wollig; Kelcheinſenkung weit und tief, von ſtarken Rippen umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: ſehr kurz, faſt fleiſchig; Stieleinſenkung weit und tief, oft auch flach; ſtrahlig beroſtet.

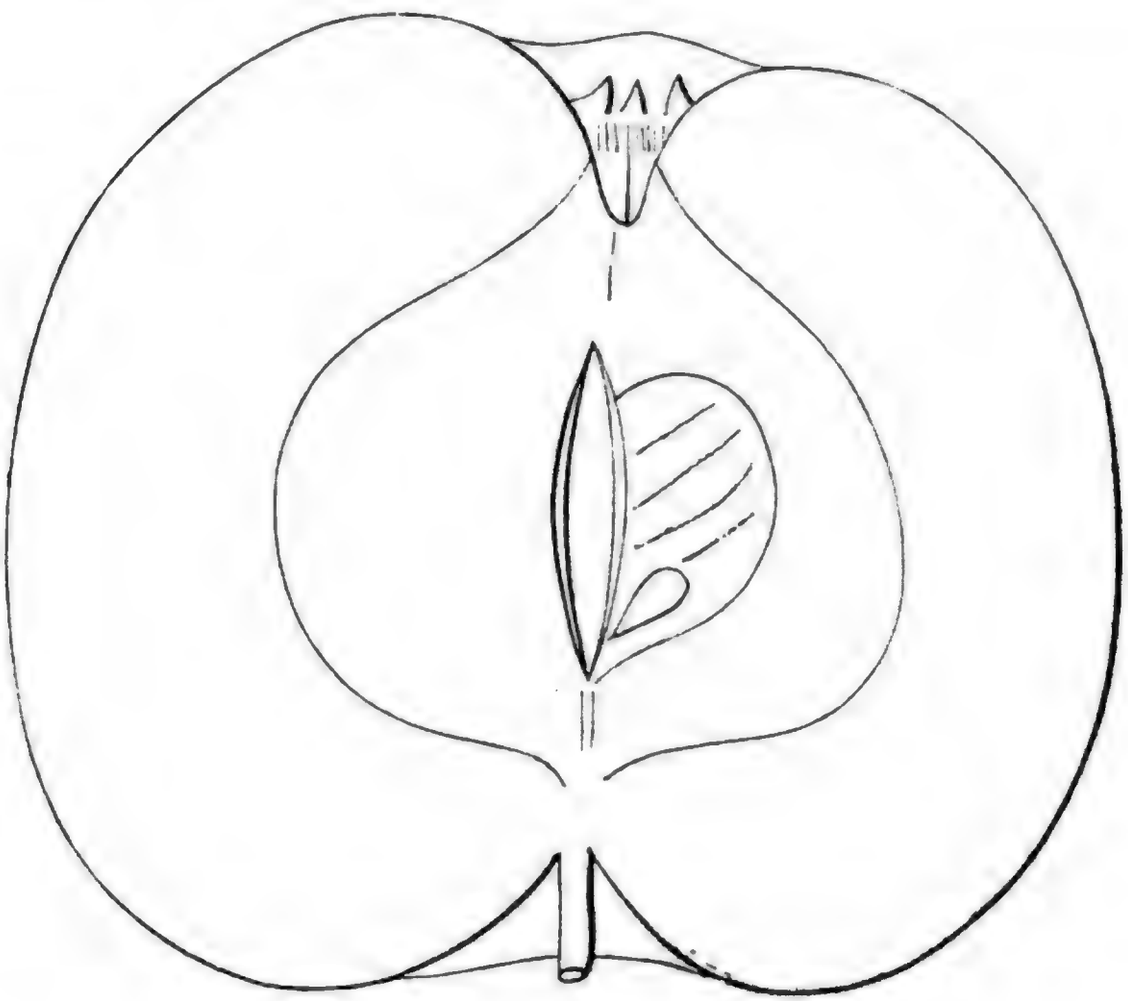
Schale: fein, glatt, gelblich-grün, auf der Sonnenſeite gelb, ſtark beſonnte Früchte ſchwach bräunlich-geröthet; Punkte weiß, grünlich umfloſſen, kaum bemerklich.

Fleiſch: grünlich-weiß, ziemlich fein, ſaftreich, mürbe, von angenehm ſüß-wein-ſäuerlichem Geſchmack. Geruch ſchwach.

Kernhaus: ſtark hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, kleine, ovale, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbün de begrenzte Theil des Fleiſches flach-zwiebelförmig, ſtiel- und kelchwärts kurz zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: October-Januar. Für die Tafel recht brauchbar, für die Wirthſchaft und den Markt ausgezeichnet.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſehr kräftig, bildet eine flachrunde Krone, trägt ungemein dankbar, kommt in jedem Boden, ſelbſt leichtem Sandboden fort und iſt nicht empfindlich, ſo daß er auch für rauhe Lagen empfohlen werden kann. — Sommertriebe ſtark, ſchlank, bräunlich, punktirt; Augen groß, ſpitz, anliegend; Blätter ei-lanzettlich lang-zugeſpitzt, ſtark-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 779. Schorrald's Rambour.

Diel III. 1; Luc. VI. 2. a; Hogg III. 2. A. *†† November-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von einem Lehrer Schorrald in der Gegend von Tamsel erzogen und vom Garten-Inspector Silix in Tamsel in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Silix in Tamsel.

Literatur und Synonyme: 1. Schorrald's Rambour (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1878, S. 65).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 100 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig zu.

Kelch: offen; Blättchen breit, wollig, lange grün bleibend; Kelcheinsenkung breit und tief, von Falten umgeben, die rippenartig über die Frucht verlaufen.

Stiel: dick, kurz, fleiſchig; Stieleinſenkung flach und weit, ſchwach beroſtet.

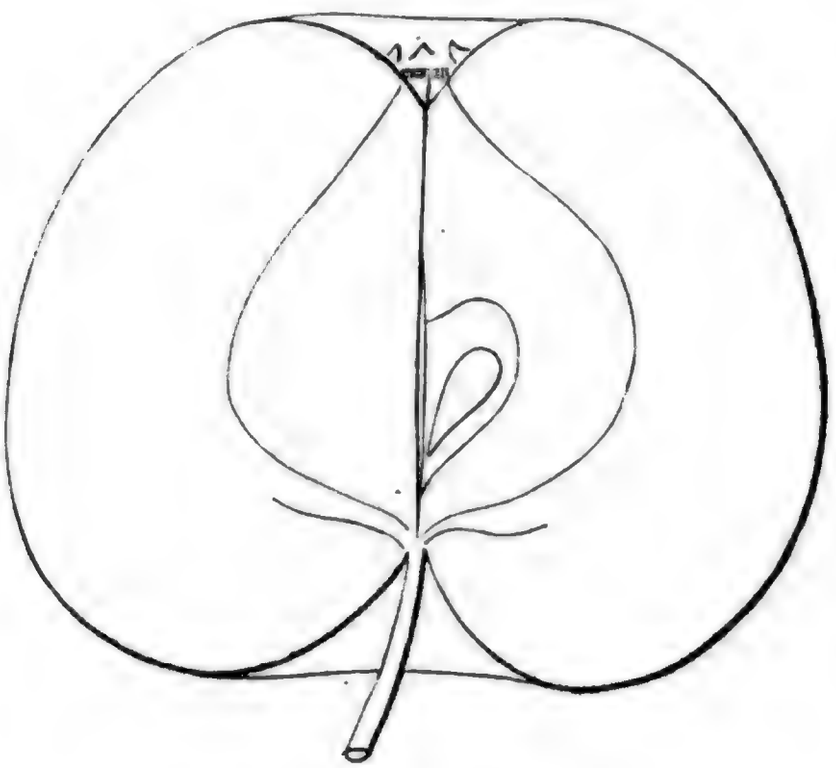
Schale: glatt, glänzend, geſchmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite blutroth verwaſchen; Punkte grau, auf der Schattenſeite mehr, auf der Sonnenſeite weniger bemerklich, oft hell umrandet.

Fleiſch: gelblich-weiß, ſaftreich, mürbe, grob, von wein-ſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, ſehr geräumig, Wandungen aufgeriſſen, mittelgroße, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-Januar. Für die Wirthſchaft und den Markt brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wächſt kräftig, trägt ſehr gut und iſt nicht empfindlich, ſo daß er ſelbſt für rauhe Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe ſtark, braun, an der Spitze wollig, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſtumpf-zugeſpitzt, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, am Rande ſtark geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 780. Neue Ananas Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 4a; Hogg III. 2. A. *† November-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor einigen Jahren vom Oberpfarrer Henzen in Elsen aus Samen gezogen und vom pomologischen Institut zu Reutlingen in den Handel gebracht, von dem sie auch die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt.

Literatur und Synonyme: sie wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleine, kugelförmige oder abgestumpft-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach-abrundet, während sie sich nach dem Kelche mehr verjüngt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen feinen Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung mäßig tief, weit, grün, schwach berostet.

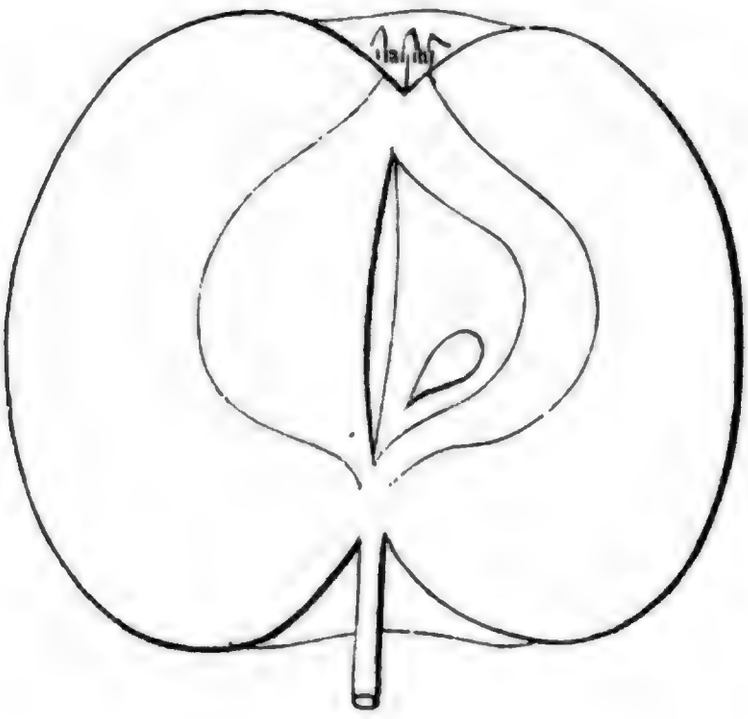
Schale: etwas rauh, glänzend, grünlich-gelb, später goldgelb, ohne Röthe; Punkte fein, braun, oft grünlich umflossen, wenig bemerklich.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, mürbe, ſaftvoll, von ſüß-weinigem Geſchmack, doch ohne Gewürz.

Kernhaus: geſchloſſen; Fächer klein, große, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz; Staubfäden grundſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-März. Für die Tafel iſt die Frucht zu ſauer und hat zu wenig Gewürz; für die Wirthſchaft iſt ſie brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſchwach, iſt tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe ſtark, trüb braunroth, nach oben wollig, zahlreich punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig; Nebenblätter linienförmig.



No. 781. Reinette Baſiner.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. a; Hogg III. 1. A. **†† December-April.

Heimath und Vorkommen: dieſe vortreffliche Frucht wurde vor etwa 30 Jahren von de Jonghe, Baumſchulenbeſitzer in Brüſſel, gezogen und in den Handel gebracht. In Deutſchland ſcheint ſie wenig bekannt zu ſein; ich erhielt ſie im Jahre 1866 direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Basiner (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 370).

Geſtalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz, mit nach auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach und eng, von ſchwachen Falten umgeben.

Stiel: holzig, lang, braun; Stieleinſenkung tief und eng.

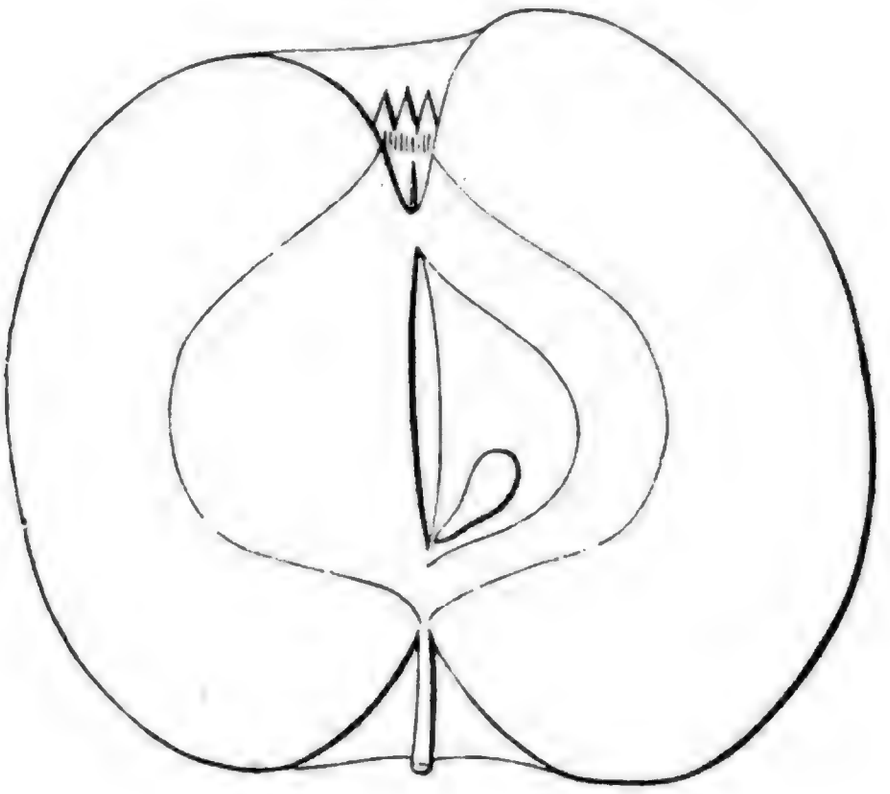
Schale: glatt, etwas glänzend, hellgrün, ſpäter grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite bräunlich geröthet und geſtreift; Punkte zerſtreut, oft grünlich umfloſſen, in der Röthe braun; bräunlicher Roſt findet ſich häufig in der Nähe des Kelches.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, mürbe, von gewürzreichem, vortrefflichem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, Wandungen zerriſſen, hellbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig; kelch- und ſtielwärts kurzzugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: December-April. Vortreffliche Tafelfrucht; aber auch für die Wirthſchaft recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſchwach, trägt ſehr gut und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe ſchwach, bräunlich, ſtark punktirt; Fruchtaugen klein, eiförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blätter mäßiggroß, hellgrün, zugeſpitzt, gezähnt; Blattſtiel lang, dünn; Nebenblätter ſchmal und kurz.



No. 782. Reinette Cuſſet.

Diel IV. 2; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 2. A. **†† November-April.

Heimath und Vorkommen: dieſe recht gute Frucht wurde von Cuſſetin Poleymieur (Rhône) aus Samen gezogen; in Deutſchland ſcheint ſie wenig verbreitet zu ſein. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Cusset (Pomologie de la France, No. 21). 2. Cusset (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 127).

Geſtalt: mittelgroßer, hoch-gebauter, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte, oft mehr nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen kurz, lang-zugeſpitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung tief und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht heraustretend; Stieleinſenkung tief und weit.

Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, ſpäter goldgelb, auf der Sonnenſeite ſchön roth gefärbt; Punkte zerſtreut, klein, grau, oft weiß umfloſſen.

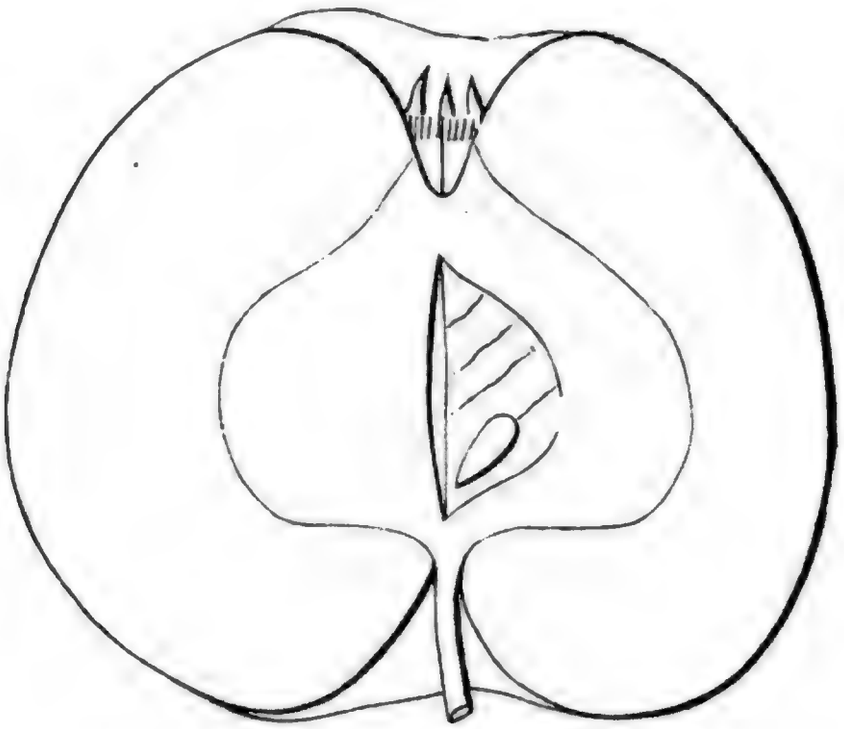
Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, von ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, lang-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-April. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe ſtark, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtark, ſtumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blätter groß, hellgrün, unterſeits wollig, ſtark gezähnt; Blattſtiel lang, röthlich.

Für diese der größte schönste Früchte
1893 Von Lorgeas pour de la France ernte



No. 783. Deak's graue Reinette.

Diel IV. 3; Luc. VI. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† Januar-März.

Heimath und Vorkommen: es ist eine ungarische Nationalfrucht, über deren Entstehung Genaues nicht bekannt ist; wir verdanken ihre Verbreitung dem Hofgärtner Glocker in Enying. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: Deak's graue Reinette (Lucas, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1869, S. 289).

Gestalt: mittelgroße, kegelförmige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: halboffen; Blättchen lang-zugespitzt, groß, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, holzig, kaum heraustretend; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

Schale: fein, rauh, grünlich-gelb, der obere Theil der Frucht ist mit einem braunen, wenig rauhen Rost überzogen, welcher sich nach dem

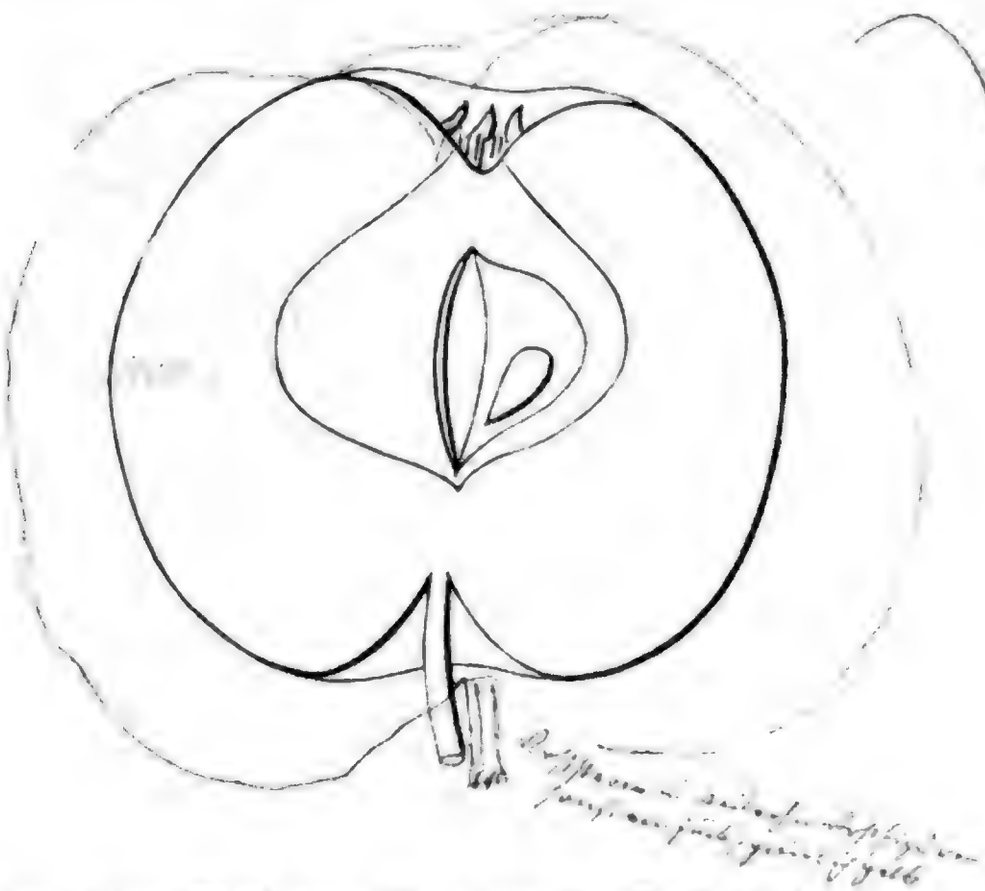
unteren Theile der Frucht verliert; kaum bemerkliche, graue Roſtflecke ſind über die ganze Frucht zerſtreut.

Fleiſch: grünlich-weiß, fein, ſaftreich, mürbe, von ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach-hohlachſig; Fächer geräumig, Wandungen aufgeriſſen, wenig entwickelte, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre lang und breit, kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: Januar-März. Für die Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe ſchlank, punktirt; Fruchtaugen ſtumpfkegelförmig, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eirund, geſägt; Nebenblätter lanzettlich.



No. 784. Dechant Giesberg's Gold-Reinette.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 1. A. **† Winter.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Pfarrer Henzen in Elsen aus Samen gezogen und auf der Potsdamer Ausstellung im Jahre 1877 ausgelegt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: sie wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleiner, kugelrunder, etwa 60 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; nach dem Kelche und dem Stiele zu rundet sie sich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, zimmetfarbig berostet.

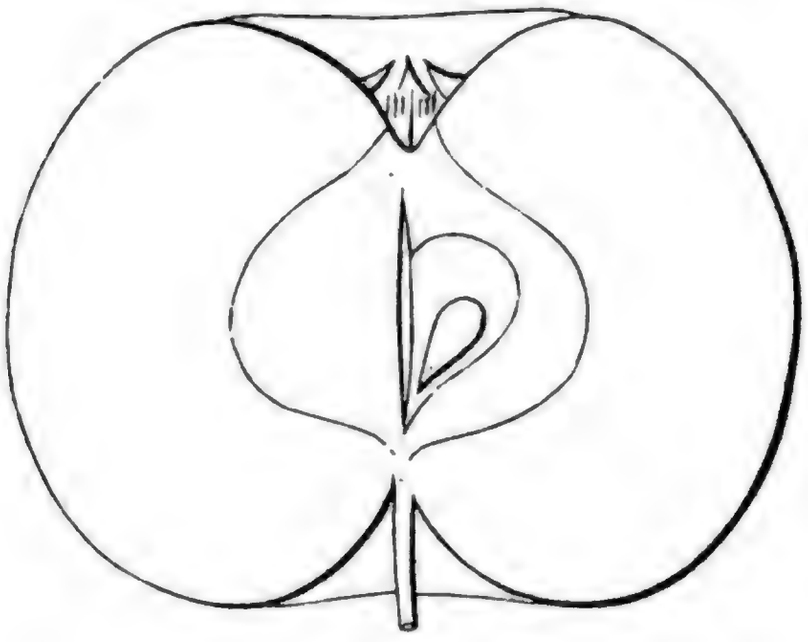
Schale: fein, glatt, goldgelb, ohne Röthe; Punkte fein, zahlreich, braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von süß-weinigem, schwach gewürztem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-, stielwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-Frühjahr. Für die Tafel und die Wirthschaft brauchbar. Sie wird von vielen gleichzeitig reifenden Gold-Reinetten übertroffen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig und scheint fruchtbar zu sein. — Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, ei-lanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 785. Die glatte, gelbe Reinette.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b.; Hogg III. 1. A. *†† December-Juli.

Heimath und Vorkommen: eine alte Frucht, die in Thüringen mitunter vorkommt; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Glatte, gelbe Reinette (Sickler, Deutsches Obstkabinet, 1798, X., S. 144). 2. Glatte, gelbe Reinette (Dittrich, No. 304). 3. Glatte, gelbe Reinette (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, No. 599). 4. Reinette lisse (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 418).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach beiden Seiten gleichmäßig flachrund ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, mit nach innen neigenden Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, die mitunter flach über den Rand gehen.

Stiel: kurz, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, braun berostet.

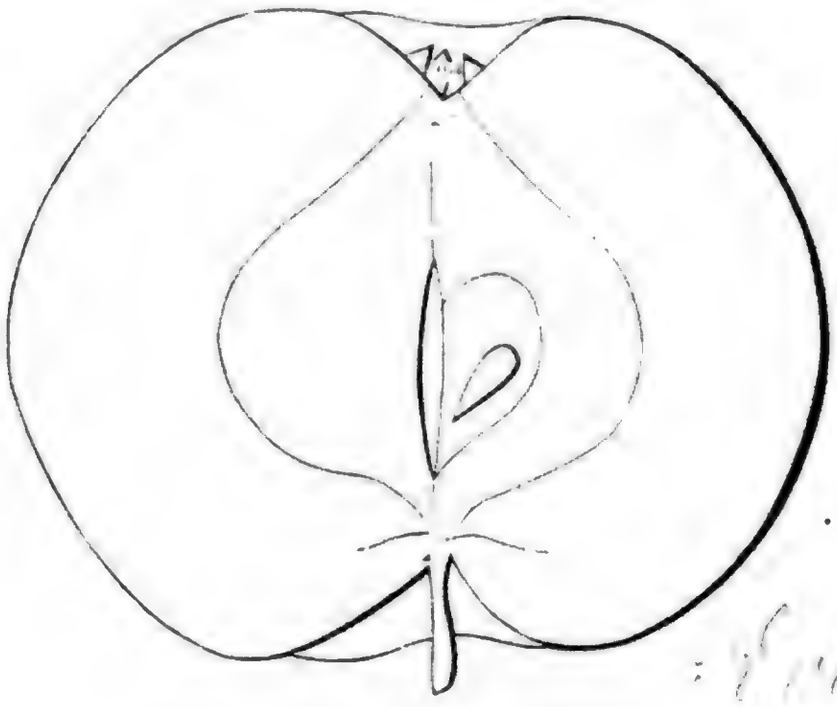
Schale: glatt, dünn, grünlich-gelb, lagerreif schön citronengelb, auf der Sonnenseite schwach, aber schön geröthet; Punkte fein, zahlreich, grau, in der Röthe rothbraun.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, saftreich, von angenehm gewürztem Zuckergeschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer groß, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches klein, zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December; sie hält sich, ohne zu welken, bis zum Juni.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, bildet eine runde, stark belaubte Krone, und ist sehr fruchtbar; er ist nicht empfindlich und daher auch zur Bepflanzung der Wege in rauhen Lagen zu empfehlen. — Sommertriebe mittelstark, braun, wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen wollig, stumpf-kegelförmig, klein; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, oval, zugespitzt, unterseits grau; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 786. Reinette Evagil.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg. III. 1. A. ** September bis Oktober.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England auf einer alten Farm entdeckt; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit alle Beachtung. Ich erhielt sie im Jahre 1863 von Louis van Houtte in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Evagil, Lindl. (Flore des Serres et des Jardins de l'Europe, XVI. S. 85). 2. Evagil Pippin (Thomas, Guide pratique, S. 142).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, 70 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach dem Kelche und dem Stiele gleichmäßig flachrund ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum herausragend, holzig, grünlich-braun; Stieleinsenkung tief und weit.

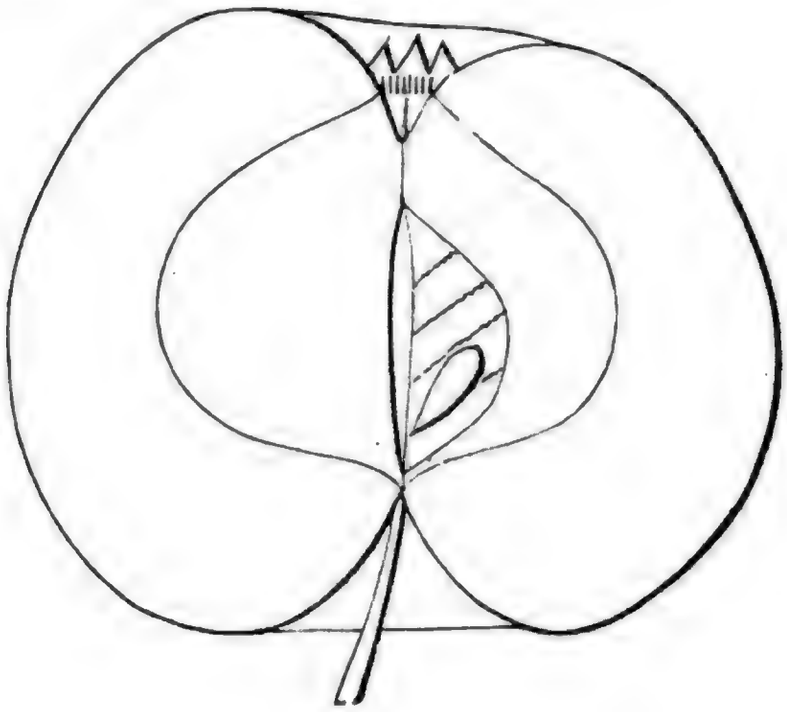
Schale: glatt, glänzend, goldgelb, ohne alle Röthe; Punkte fein, zerstreut, bräunlich oder weiß.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von gewürztem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, kleine, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: September-October. Sehr gute Frucht für die Tafel; auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, eirund, scharf gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 787. Focke's Reinette.

Diel IV. 2; Luc X. 2. c; Hogg III. 1. C. **†† December-März.

Heimath und Vorkommen: Oberdieck erhielt diese vortreffliche Frucht aus dem Garten des Herrn Focke zu Gutwohne bei Vegesack (Bremen); über ihren Ursprung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Focke's Reinette, (Oberdieck, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 347). 2. Focke's Reinette, (Stoll, der Obstgarten, 1881, S. 34.) 3. Focke's Reinette, (Oberdieck, Deutschlands beste Obstarten, 1881, S. 188).

Gestalt: mittelgroße, flachrunde, etwa 70 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche etwas abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen grün, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung weit und flach, von Falten und feinen Rippen umgeben, die bei manchen Früchten flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: stark, holzig, 2 cm lang, braun; Stieleinsenkung weit und tief, hellgelb berostet.

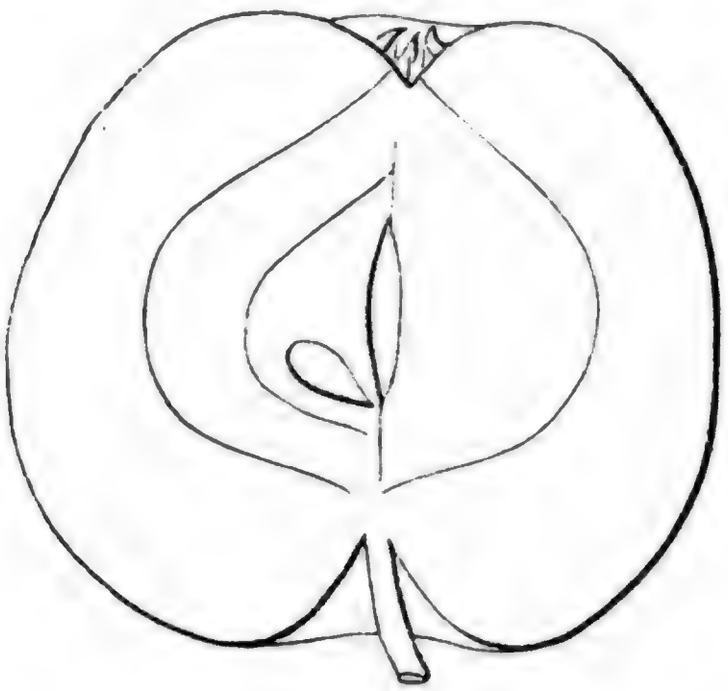
Schale: etwas rauh, schwach-glänzend, gelblich; von der Grundfarbe ist wenig zu sehen, da fast die ganze Frucht blutfarbig geröthet, ist. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von gewürztem, süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer mäßig groß, Wandungen aufgerissen, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich, bildet eine reich verzweigte Krone und kommt auch in leichtem Sandboden fort. Sommertriebe stark, braun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 788. Limbert's Gold-Reinette.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 1. B. ** November-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Pfarrer Henzen in Elsen aus Samen gezogen und auf der Potsdamer Ausstellung im Jahre 1877 zuerst vorgezeigt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleiner, rundlicher, etwa 60 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und dem Kelche ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, braun, kaum über die Stielwölbung gehend; Stieleinsenkung tief und eng, braun berostet.

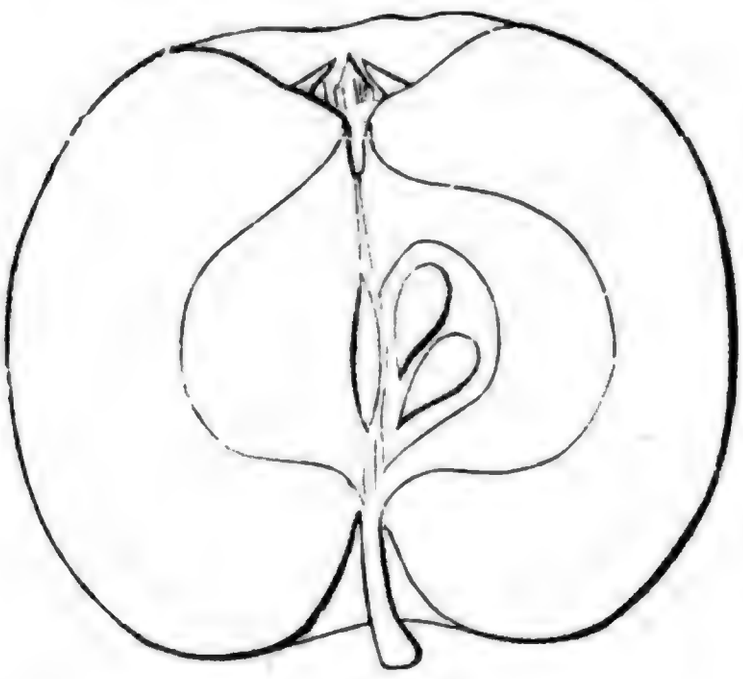
Schale: glatt, etwas glänzend, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und gestreift; Punkte fein, zahlreich, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel fein berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, weich, fein, saftreich, von etwas gewürztem, durch feine Säure gehobenem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: offen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, große, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-Februar. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt reichlich. Sommertriebe stark und lang, bräunlich, schwach punktirt; Fruchtaugen eiförmig, stumpf; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eilanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 789. Rosenthal's Gold-Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg III. 1. a. **†† December-März.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Frucht wurde von Glocker, Hofgärtner des Fürsten Bathyani in Enying bei Lepsenyi in Ungarn, vor etwa 10 Jahren aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von dem um den österreichischen Obstbau sehr verdienten Kaiserl. Hofkunstgärtner und Baumschulenbesitzer A. C. Rosenthal in Wien.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, flachkugelförmige, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich um den Stiel normal ab und verjüngt sich nach dem Kelche zu.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, wollig; mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung schön schüsselförmig, flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, kaum heraustretend; Stieleinsenkung eng und tief, hellbraun berostet.

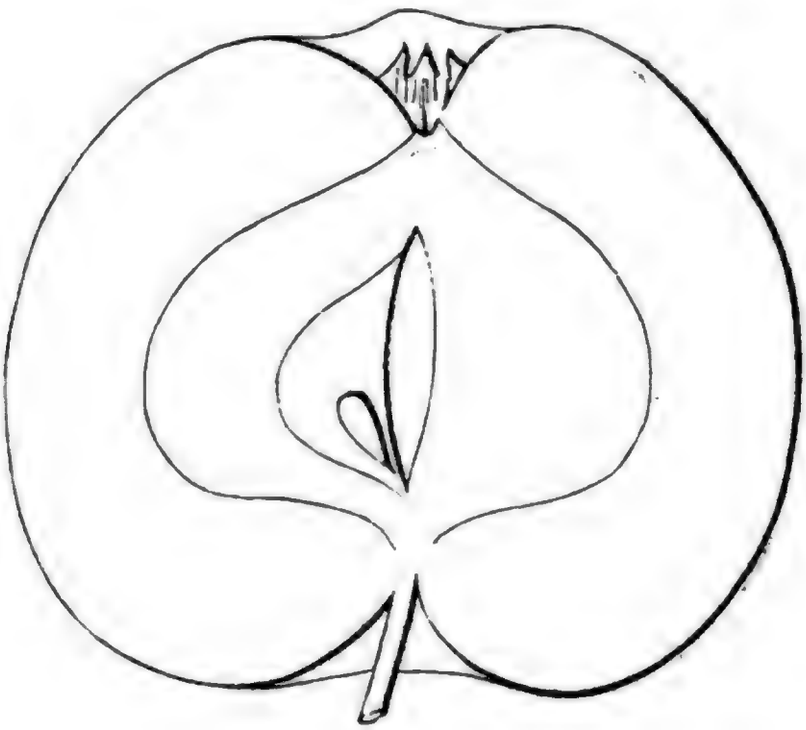
Schale: fein, glatt, glänzend, hell-citronengelb, auf der Sonnenseite etwas dunkler gefärbt; Schalenpunkte fein, zahlreich, wenig bemerklich. Geruch schwach; die Frucht welkt nicht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, zart, saftig, von ausgezeichnetem, süß-weinigem, gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, schön entwickelte, große lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Sehr werthvoller Apfel für die Tafel, aber auch für den Haushalt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und soll nicht empfindlich sein. Sommertriebe stark, wollig, punktirt; Fruchtaugen groß, wollig; Holzaugen spitz, wollig, anliegend; Blatt mittel-groß, ei-lanzettlich, unterseits schwach filzig, tief-gezähnt; Blattstiel kurz; Nebenblätter linienförmig.



No. 790. Goldreinette von Baſel.

Diel IV. 2; Luc. XII. 3. a; Hogg III. 3. A. **† Januar-März.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde in der Umgegend von Baſel gefunden; über ihre Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie aus dem pomologiſchen Inſtitut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Goldreinette von Baſel (K. Rebmann, Illuſtrirte Monatshefte, 1872, S. 308).

Geſtalt: kleiner, kugelförmiger, etwa 60 mm breiter und eben ſo hoher Apfel; der Bauch ſitzt ein wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie ſich nach dem Kelche etwas verjüngt.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen lang-zugeſpitzt, aufrecht, lange grün bleibend; Kelcheinſenkung eng und flach.

Stiel: 15 mm lang, holzig, hellbraun; Stieleinſenkung tief und eng, zimmetfarbig, ſtrahlig beroſtet.

Schale: etwas rauh, an einigen Stellen auch glatt und glänzend, Grundfarbe goldgelb, von der aber nur wenig zu ſehen iſt, da der größte Theil der Frucht mit carmoiſinrothen Streifen und Punkten über-

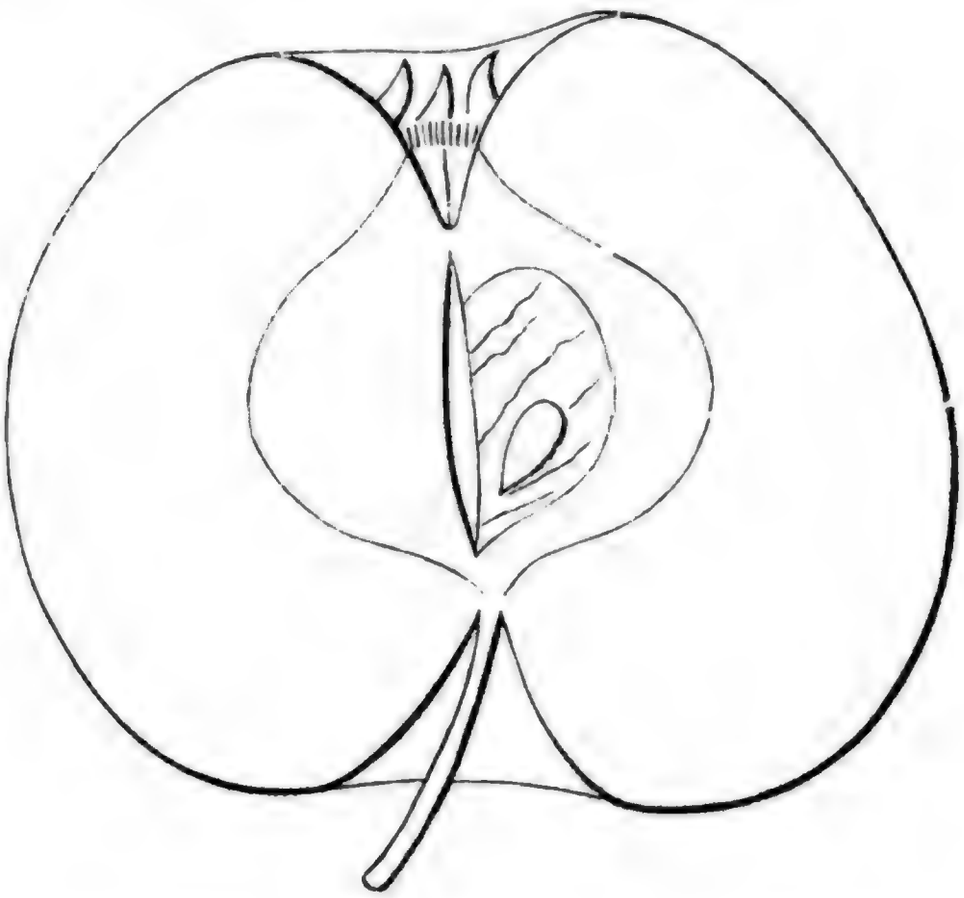
zogen iſt; braungraue Roſtanflüge finden ſich häufig, ebenſo ſternförmige Roſtpunkte.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer ſchwach geöffnet, zahlreiche, kleine, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis März. Dieſe Frucht eignet ſich für die Tafel und für den Markt; liefert auch guten Obſtwein.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr fruchtbar, blüht ſpät und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe ſtark, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, ei-lanzettlich, geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 791. Goldreinette von Peasgood.

Diel III. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 1. A. **†† November bis Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde zu Peasgood in Stamford aus Samen gezogen und von der Gartenbau-Gesellschaft zu London im Jahre 1872 prämiirt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie 1875 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Güte und Schönheit alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Goldreinette von Peasgood (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, No. 2, S. 39). 𝔏 Peasgood's Nonesuch (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 110). 𝔖 Sans-Pareille de Peasgood (Simon-Louis, Catal. 1875).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 85 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie sich nach dem Kelche verjüngt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig, aufrecht, mit kurzen, nach auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung weit und tief, eben, selten von feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, braun, mäßig stark und lang, etwas wollig; Stieleinsenkung tief, weit, eben, schwach bräunlich, grün berostet.

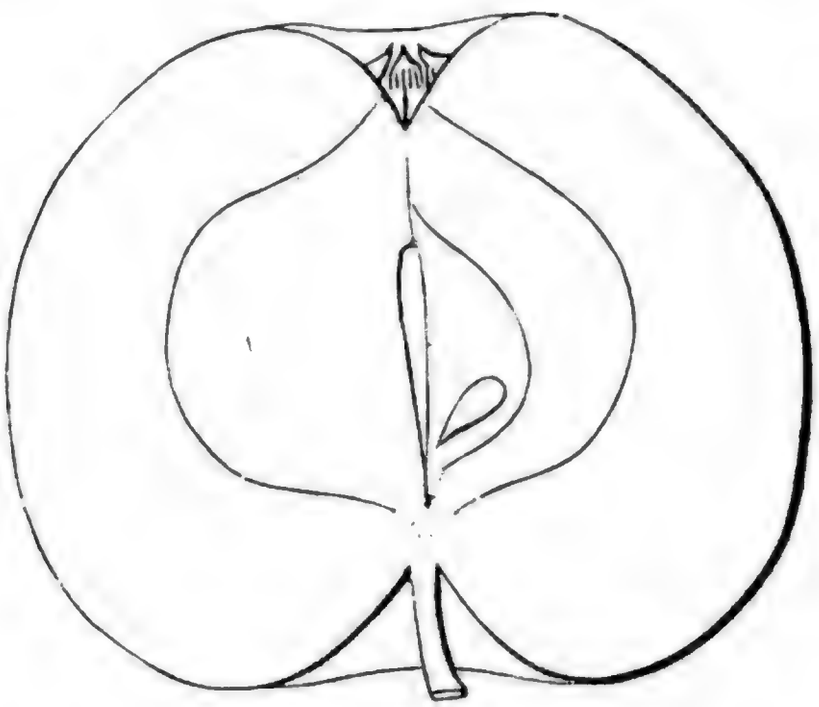
Schale: glatt, ziemlich fein, etwas geschmeidig, grünlich-gelb, später lebhaft gelb, fast goldgelb, doch immer noch mit grünlichem Anfluge, auf der Sonnenseite und um die Stielwölbung lebhaft lackroth, kurz und breit gestreift, dazwischen leicht roth punktirt; Punkte vereinzelt, zum Theil groß, sternförmig, braun; Rost fehlt. Der Geruch ist schwach; die Frucht welkt nicht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von fein gewürztem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, an den Wänden aufgerissen, wenig geöffnet, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzzwiebelförmig, kelchwärts lang-, stielwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre langtrichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Februar. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine rundliche Krone und trägt dankbar. Sommertriebe stark, braun, wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund, kurz-zugespitzt, unterseits wollig, grob gesägt; Blattstiel stark, kurz; Nebenblätter breit-lanzettlich. Die Goldreinette von Peasgood hat große Aehnlichkeit mit der Goldreinette von Blenheim, unterscheidet sich aber leicht durch die lange Kelchröhre und die frühere Reifezeit von ihr.



No. 792. Kienaſt's Reinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 3. c; Hogg III. 1. B. **† November-December.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von dem Schloßgärtner Kienaſt in Kirchſtetten bei Nickolsburg in Niederöſterreich gezogen. In Deutſchland iſt ſie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie vom pomologiſchen Inſtitut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Kienaſt's Reinette (Lucas, Illuſtrirte Monatshefte für Obſt- und Weinbau, 1871, S. 33).

Geſtalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach zurundet; nach dem Kelche zu nimmt ſie ſtärker ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen kurz-zugeſpitzt, mit nach innen geneigten Spitzen, wollig; Kelcheinſenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, ſtark, holzig, kaum herausragend; Stieleinſenkung tief und eng, ſtrahlig beroſtet.

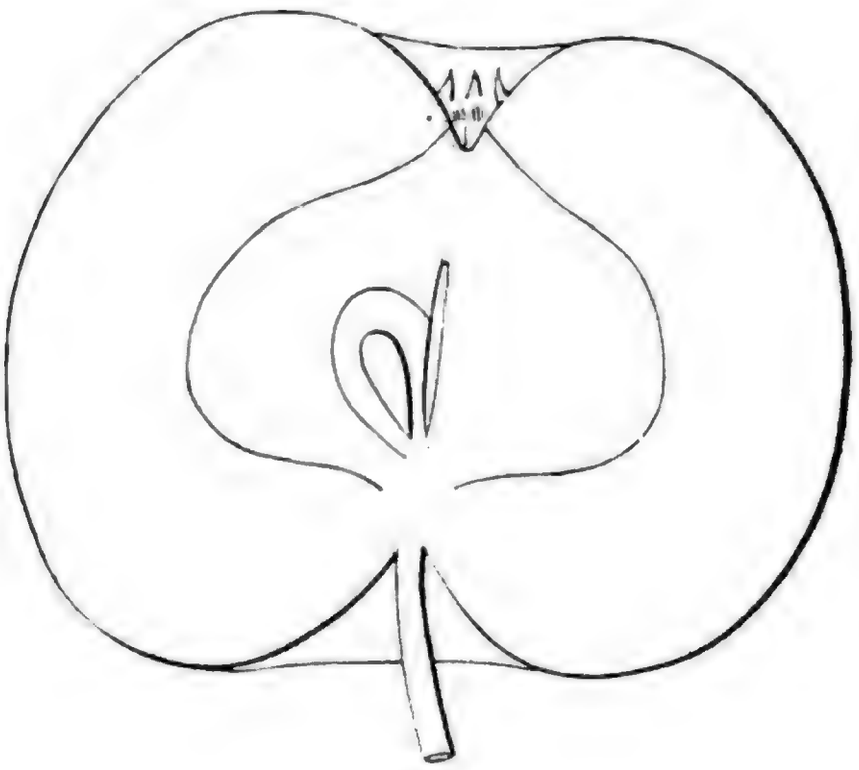
Schale: fein, glatt, abgerieben glänzend, hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchön carminroth geflammt und punktirt; Punkte fein, zerſtreut, wenig bemerklich; Roſt findet ſich nur vereinzelt.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: November bis Frühjahr. Für die Tafel, die Wirthschaft und für den Markt werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine große, breite Krone und trägt sehr gut. Sommertriebe mäßig-stark und lang, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 793. Reinette Lagrange.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 1. A. **† Januar-Juni.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Jacques Lagrange, Handelsgärtner in Quillens (Rhone) aus Samen gezogen und im Jahre 1860 in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Lagrange (Pomologie de la France, No. 64). 2. Reinette Lagrange (Thomas, Guide pratique, S. 142).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit breiter, stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, mit nach außen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: lang, holzig, braun, weit herausragend; Stieleinsenkung tief und breit.

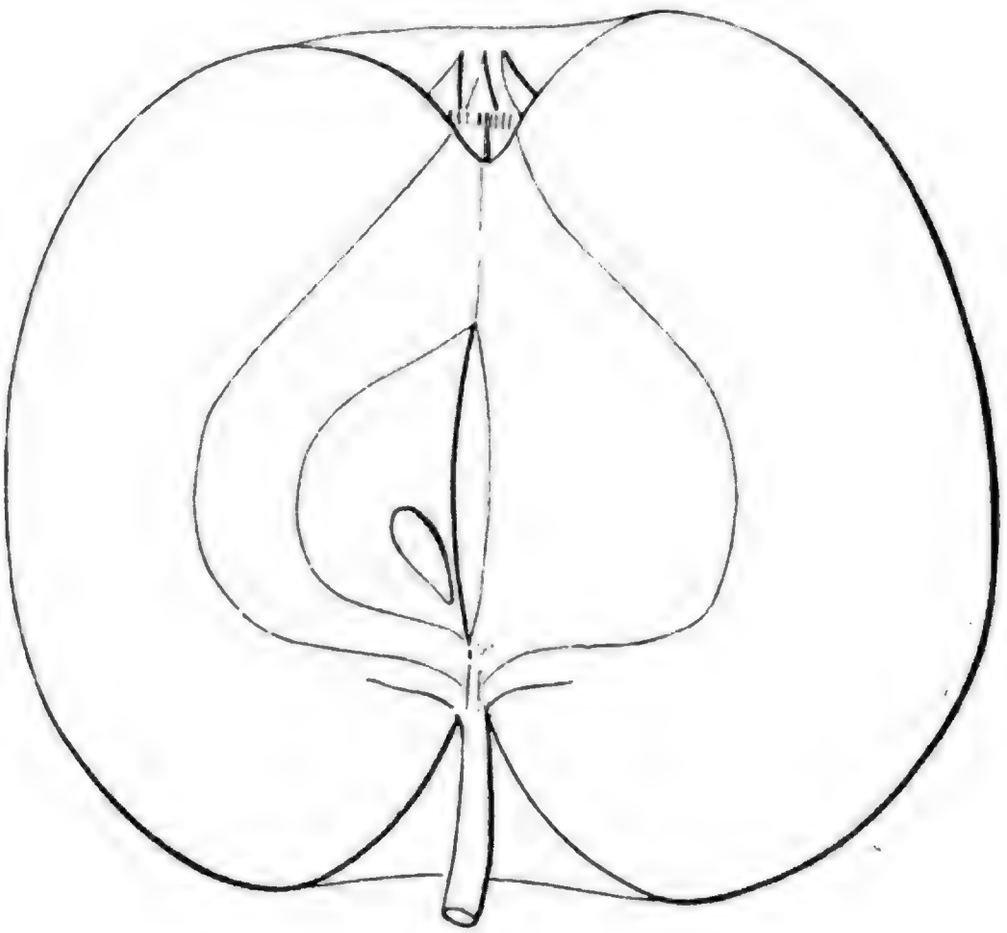
Schale: fein, dünn, rauh, goldgelb, an der Sonnenseite schwach-bräunlich geröthet; Punkte fein, braun; Rost findet sich häufig.

Fleisch: weiß, fein, mürbe, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: eine Frucht für Tafel und Wirthschaft werthvoll; sie hält sich bis in den Juni.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft und trägt sehr reich. Sommertriebe mäßig stark und lang, gebogen, hellbraun, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, oval, spitz, anliegend; Blatt groß, oval, kurz-zugespitzt, ungleich gesägt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 794. Reinette Ontz.

Diel IV. 2; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 2. A. **†† December-Juni.

Heimath und Vorkommen: ſie ſtammt aus Belgien und wurde wahrſcheinlich von dem verſtorbenen Simon Bouvier in Jodoigne aus Samen gezogen. Nach Frankreich kam ſie im Jahre 1840; in Deutſchland iſt ſie nicht ſo bekannt und verbreitet, wie ſie es wegen ihrer Schönheit, Güte und Fruchtbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Ontz (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 429).

Geſtalt: großer, kugelförmiger, oft kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte oder nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt ſie ſich nur wenig und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: 2 cm lang, stark, holzig, oft gebogen; Stieleinsenkung tief und eng.

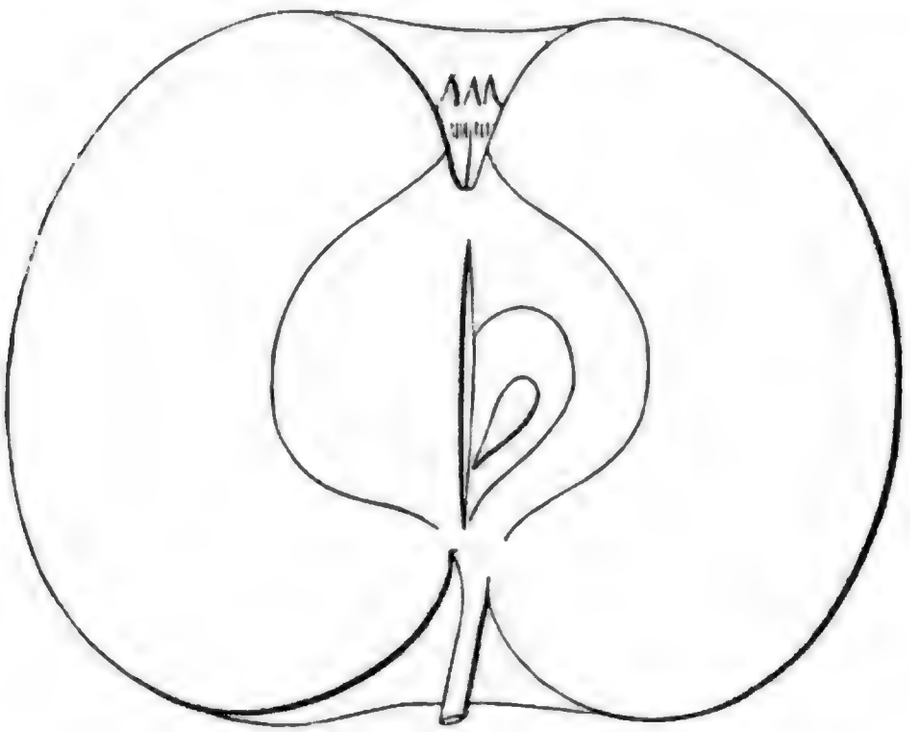
Schale: glatt, etwas glänzend, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und hellroth, kurzabgesetzt gestreift; Punkte zerstreut, bräunlich, namentlich um Kelch und Stiel sehr bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre flach; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December-Juni. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr tragbar; zur Erziehung von Pyramiden und Horizontal-Cordons kann ich ihn sehr empfehlen. Sommertriebe stark und lang, braunroth, wollig, punktirt; Fruchtaugen dick, abgestumpft; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, oval, unterseits filzig, stark gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 795. Reinette Parmentier.

Diel IV. 3; Luc. XI. 1. b; Hogg III. 1. A. *†† November-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Parmentier in Enghien (Belgien) um das Jahr 1833 aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Parmentier (Pomologie de la France, No. 45). 2. Reinette gris de Parmentier (Album de Pomologie belge, 1850, III., S. 137). 3. Reinette Parmentier (Thomas, Guide pratique, S. 143).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, grün, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum heraustretend, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

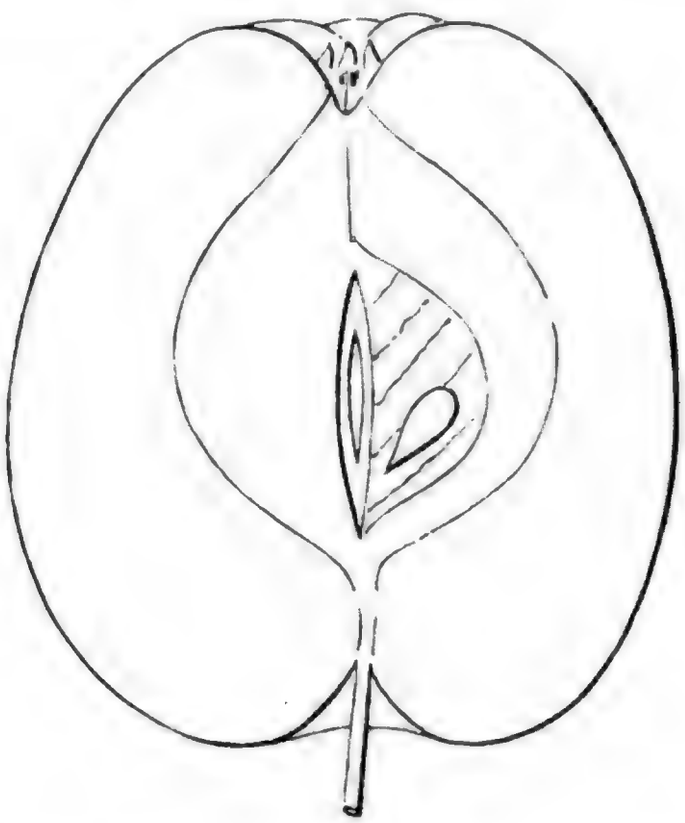
Schale: rauh, grünlich-gelb, auf der ganzen Oberfläche hellbraun beroſtet; Punkte braun, bemerklich.

Fleiſch: weiß, feſt, ſaftreich, von ſüß-weinſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer klein, mittelgroße, lang-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig; ſtiel- und kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November bis März; bei guter Aufbewahrung bis Mai.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt gut und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe ſtark, lang, bräunlich-grün, wollig, punktirt; Fruchtaugen ſtark, abgeſtumpft-kegelförmig, wollig; Holzaugen klein, ſpitz, angedrückt; Blatt mittelgroß, eirund, lang-zugeſpitzt, gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 796. Pigeonartige Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Hogg III. 2. A. **! † † December-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Jonghe in Brüssel aus Samen gezogen und als Duivenapfel verbreitet. Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig, dem die Königliche Gärtner-Lehranstalt diese vortreffliche Sorte verdankt, nannte sie „Pigeonartige Reinette" und empfiehlt sie sehr.

Literatur und Synonyme: 1. Pigeonartige Reinette (Engelbrecht, Mittheilungen der Section für Land- und Forstwirthschaft in Braunschweig 1870, S. 14). 2. Pigeonartige Reinette (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins, 1880 u. 81, No. 2. S. 37). 3. Pigeonartige Reinette (Lauche, Deutsche Pomologie I. No. 91).

Gestalt: mittelgroße, walzenförmige oder hochgebaut-kegelförmige, etwa 60 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich gewöhnlich um Kelch und Stiel gleichmäßig ab, ist auch oft nach dem Kelche zu mehr verjüngt.

Kelch: geschlossen, selten halboffen; Blättchen grün, aufrecht, schmal, lang-zugespitzt, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung

ziemlich tief und weit, von merklichen Rippen umgeben, die gewöhnlich über den Rand hinausgehen.

Stiel: lang, holzig, dünn, bräunlich, wollig, weit über die Stielwölbung hinausgehend; Stieleinsenkung tief, eng, schwach hellbraun berostet.

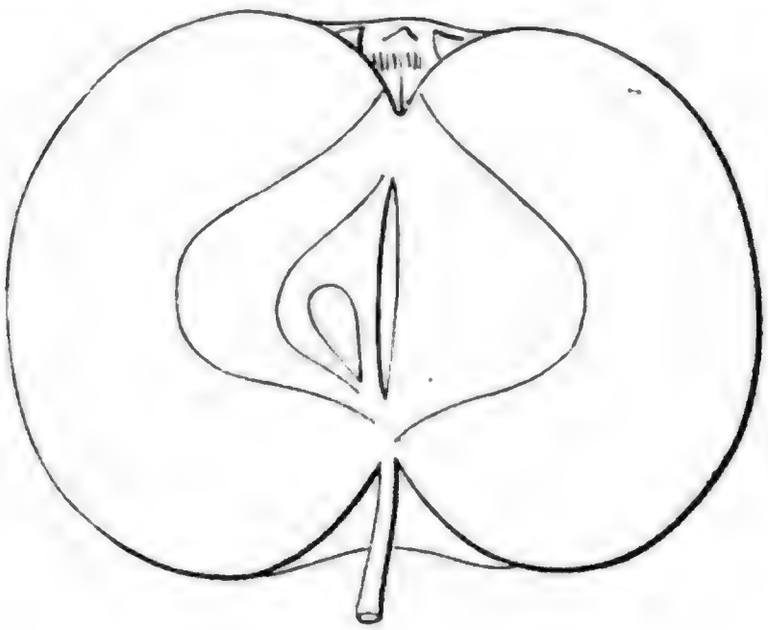
Schale: glatt, etwas geschmeidig, fein, glänzend, hellgrün, später gelblich-grün, wie die Ananas-Reinette, ohne alle Röthe; Punkte vereinzelt, gleichmäßig, fein, braun, scheinbar etwas vertieft stehend; Rost findet sich nur in seltenen Fällen. Die Frucht welkt nicht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, abknackend, mürbe, saftreich, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geschlossen, groß, Wandungen aufgerissen, länglich-ovale, kurz-zugespitzte, verhältnißmäßig kleine und oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre stumpf, kurz- kegelförmig; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Ausgezeichneter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar. Er zählt zu den feinsten und edelsten Tafelfrüchten und verdient recht häufig angepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßigstark, und ist sehr tragbar. Sommertriebe schwach, braunroth; punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, elliptisch oder oval, tief gezähnt.



No. 797. Punktirte Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. a; Hogg III. 1. A. **† December-März.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie bereits im Jahre 1788 aus der Baumschule des Gärtners François in Kolmar; in Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Punktirte Reinette, La Reinette punctée (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Obstsorten, III. S. 127). 2. Punktirte Reinette (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1837. I. No. 258).

Gestalt: kleine, flach-kugelförmige, oft auch hochgebaut-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 50 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele flachrund ab, während sie nach dem Kelche zu sich mehr verjüngt.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, lange grün bleibend; Kelcheinsenkung flach und weit, von flachen Rippen umgeben, die mitunter schwach über die Wölbung verlaufen.

Stiel: 15 mm lang, stark, braun; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

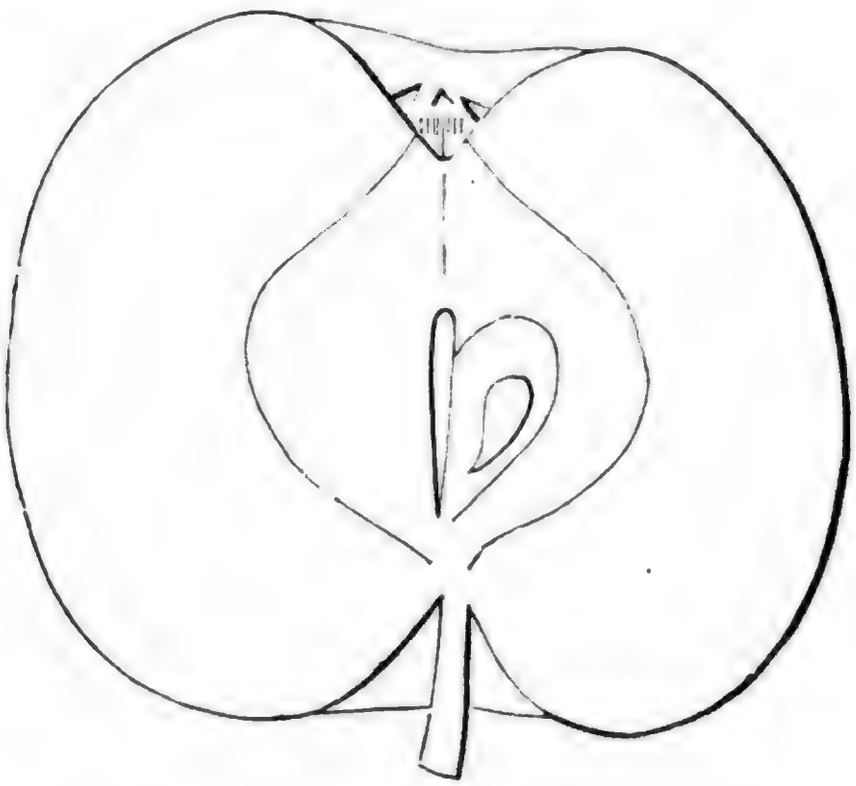
Schale: fein, glatt, abgerieben glänzend, gelblich-grün, später hellgelb, nur stark besonnte Früchte sind mitunter schwach geröthet; Punkte auf der ganzen Frucht zerstreut, stark, hellgrau oder bräunlich. Geruch fehlt.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, fest, von angenehmem, fein wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, langzugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: December-Frühjahr. Für die Tafel und den Haushalt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine runde Krone und ist sehr tragbar. Sommertriebe lang, dunkelbraun, wollig, fein punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt groß, eirund-oval, zugespitzt, unterseits wollig, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 798. Rothe Kasseler Reinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† Januar-April.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Holland; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Rothe Kasseler Reinette (Niederländischer Obstgarten, Taf. 34. Fig. 66. S. 66).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum herausragend, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

Schale: fein, etwas rauh, abgerieben glänzend, hellgelb, auf der

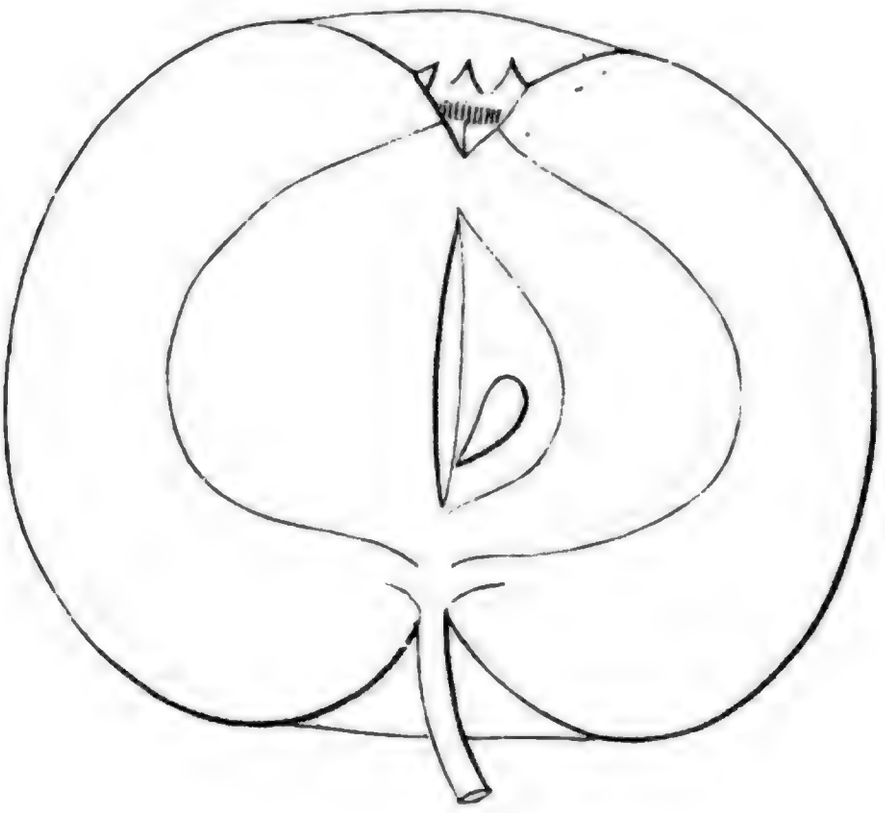
Sonnenſeite und oft auf der ganzen Frucht ſchön roth gefärbt; Punkte zahlreich, zerſtreut, braun.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, von ſchwach gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer mäßig groß, lang-zugeſpitzte, braune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, ſtiel- und kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-April; ſie hält ſich bei guter Aufbewahrung bis Juni. Für Tafel und Wirthſchaft gleich gut.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt außerordentlich tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe lang und mäßig ſtark, bräunlich, grauweiß punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, oval, kurz-zugeſpitzt, grob geſägt, unterſeits wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 799. Reinette Seetchat.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. a; Hogg III. 1. B. *†† November-December.

Heimath und Vorkommen: sie ſtammt aus Rußland; über ihre Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie vom Profeſſor Dr. Seelig in Kiel.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerſt beſchrieben.

Geſtalt: mittelgroßer, flachrunder, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz, ſtumpf-zugeſpitzt, wollig; Kelcheinſenkung flach und weit, von Falten umgeben, die rippenartig über die Frucht verlaufen.

Stiel: 2 cm lang, ſtark, braun; Stieleinſenkung flach und weit, ſtrahlig beroſtet.

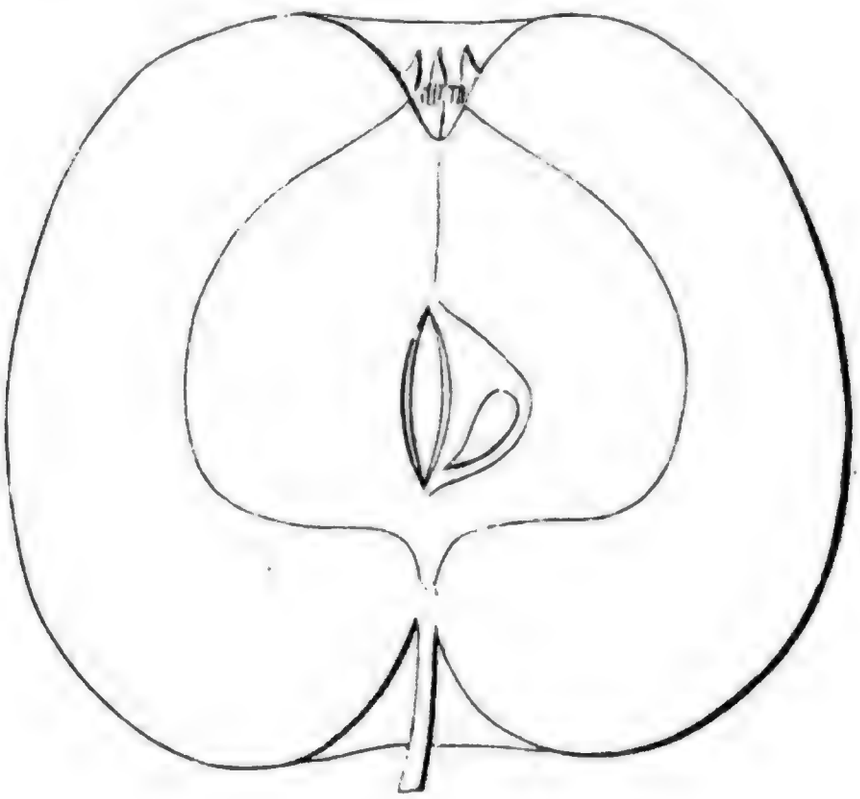
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchön geröthet und geflammt; Punkte fein, zerſtreut, bräunlich; Geruch ſchwach.

Fleiſch: gelblich-weiß, grob, ſaftig, von ſüßlichem Geſchmack. Im December wird er bereits ſtippig.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, mit aufgeriſſenen Wandungen, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: die Frucht reift im November und hält ſich bis Neujahr; ſie iſt nur für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt ſehr tragbar und nicht empfindlich. Für nördliche Gegenden und rauhe Lagen dürfte er zu empfehlen ſein. Sommertriebe ſtark, braun, an der Spitze wollig, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blätter groß, eirund-oval, am Rande ſcharf geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 800. Reinette von Bihorel.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 2. B. **†† October bis Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen und nach der Straße benannt, in welcher das Etablissement des Züchters liegt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1859. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck und Simon-Louis in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette de Bihorel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 373). 2. Reinette de Bihorel (Thomas, Guide pratique, S. 148).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebauter, etwa 65 mm hoher und 75 mm breiter Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit nach einwärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von einigen schwachen Falten umgeben.

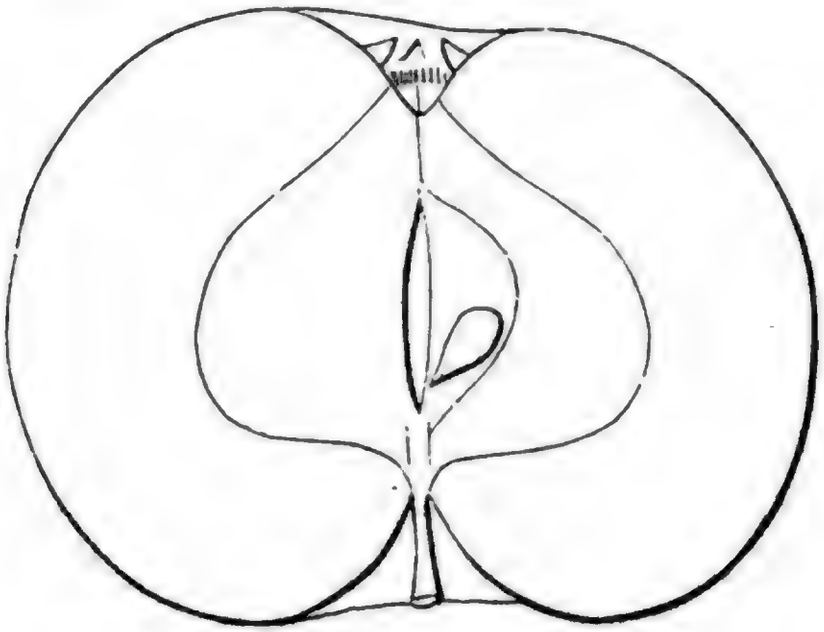
Stiel: kurz, holzig, braun, kaum hervortretend; Stieleinsenkung tief und eng.

Schale: glatt, etwas glänzend, gelb, sonnenwärts schwach geröthet und gestreift; Punkte braun, zerstreut; um Kelch und Stiel schwach berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, später mürbe, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, eirunde, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe kurz, schwach, hellbraun, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf, wollig; Holzaugen klein, anliegend; Blatt klein, oval, am Rande stark gezähnt; Blattstiel kurz, dick; Nebenblätter linienförmig.



No. 801. Reinette von Clochard.

Diel IV 1; Luc. VIII. 1. a; Hogg III. 1. A. ** Januar bis März.

Heimath und Vorkommen: sie ist französischen Ursprungs; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette von Clochard (Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1875, S. 97). 2. Reinette von Clochard (Thomas, Guide pratique, S. 123).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, die Frucht rundet sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, einwärts geneigt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: sehr kurz, holzig, braun, nicht herausragend; Stieleinsenkung flach und wenig vertieft, fein berostet.

Schale: fein, rauh, etwas glänzend, citronengelb, Röthe fehlt; Punkte fein, zerstreut, hellbraun, besonders um den Kelch bemerklich.

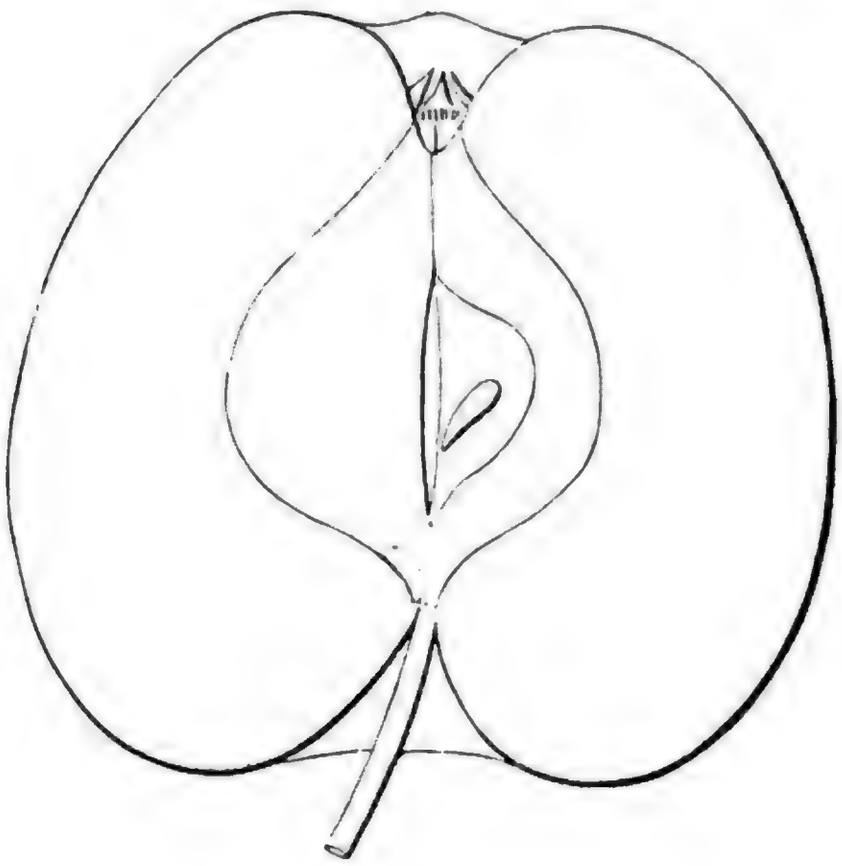
Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach, hohlachsig; Fächer klein, Wandungen etwas aufgerissen, gut ausgebildete, große, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der

durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz=zwiebelförmig, kelchwärts lang=zugeſpitzt; Kelchröhre lang=trichterförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reife und Nutzung: Januar bis März. Recht guter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, bildet eine breit=pyramidale Krone und iſt ſehr fruchtbar. Sommertriebe ſtark, bräunlich=roth, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf=kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 802. Reinette von Dippedalle.

Diel IV. 3; Luc. XI. 1. b; Hogg III. 2. A. **† Winter.

Heimath und Vorkommen: sie kommt seit langer Zeit in der Umgegend von Rouen und Duclair, namentlich bei dem Dorfe Dippedalle vor. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette de Dippedalle, Reinette grise de Rouen (Pomologie de la France, No. 34). 2. Reinette Dippedalle (Thomas, Guide pratique, S. 121).

Gestalt: großer, stumpf-kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

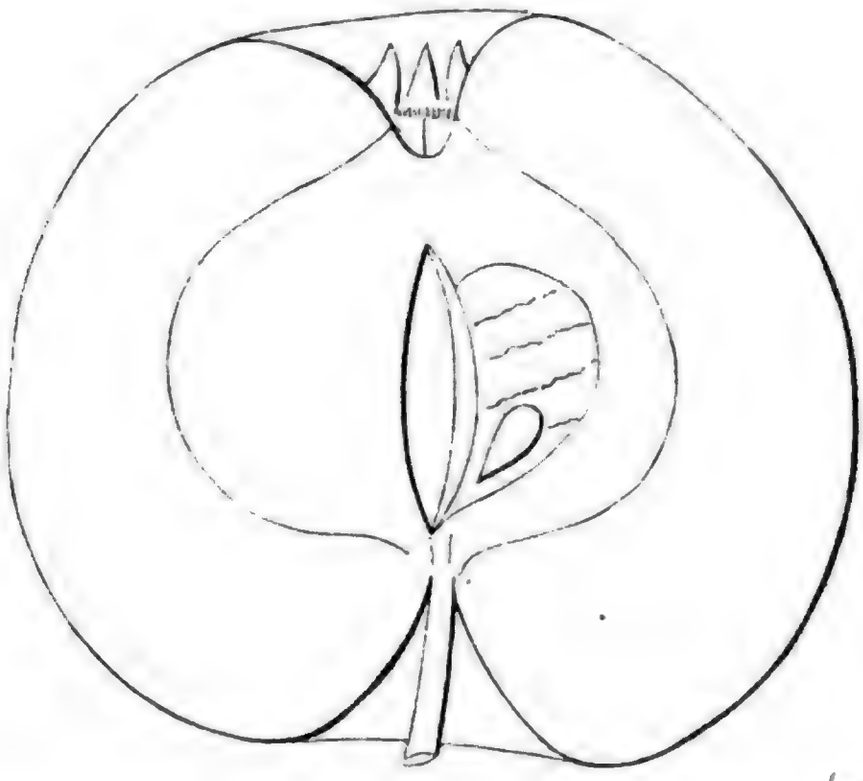
Schale: ſtark, rauh, röthlich-braun beroſtet, an der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte zerſtreut, dunkelbraun.

Fleiſch: grünlich-weiß, fein, feſt, ſaftreich, von gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer mäßig groß, kleine, oft wenig entwickelte, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, ſtiel- und kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: November bis Frühjahr. Für Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft und iſt ſehr tragbar. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, röthlich-braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, oval, braun; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, unterſeits wollig, ſtark gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 803. Reinette von Montfort.

Diel IV. 3; Luc. XI. 3. b (a); Hogg I. B. **†† December-März.

Heimath und Vorkommen: sie ist holländischen Ursprungs, zu Montfort in der Provinz Utrecht entstanden. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber alle Beachtung; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Palandt, dem verdienstvollen Pomologen in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette von Montfort, Reinette monstrueuse (Niederländischer Baumgarten, Taf. 8, No. 16). 2. Reinette von Montfort (Oberdieck, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1869, S. 133). Diel's Graue Reinette von Montfort (Diel, IX., S. 126) ist eine andere Frucht.

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, oft etwas hoch aussehende, etwa 75 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte, oft auch etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab.

Kelch: geschlossen, oft auch fast offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen, grün; Kelcheinsenkung eng, mäßig tief, von Falten umgeben, die flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: kurz, holzig, selten etwas fleischig, kaum heraustretend; Stieleinsenkung eng und tief, fein berostet.

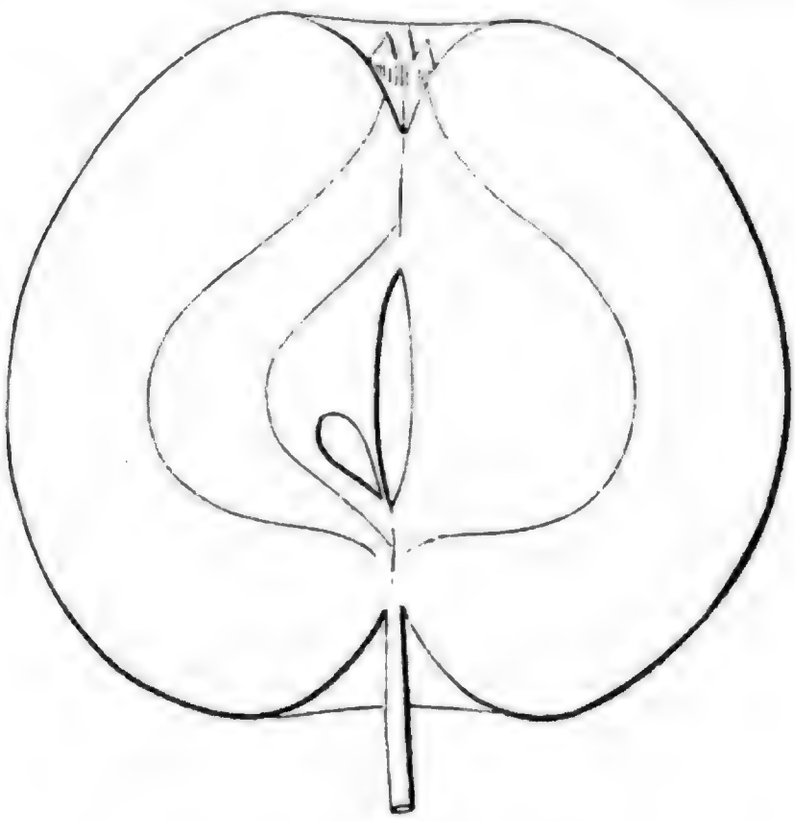
Schale: gelbgrün, lagerreif gelb, stark besonnte Früchte mit lebhaft gefärbten, kurz-abgesetzten, carmoisinrothen Streifen besetzt und roth verwaschen. Rostanflüge und stellenweise feine Ueberzüge von Rost finden sich an den meisten Exemplaren; Punkte zahlreich, fein; Geruch schwach.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern geöffnet, geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, wenig entwickelte, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft und den Markt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr stark, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, lang, schwarz-violett, nach oben wollig, zahlreich fein punktirt; Fruchtaugen stark, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt ziemlich groß, eiförmig, tief gesägt; Nebenblätter zahlreich, lanzettlich.



No. 804. Reinette von Thorn.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg III. 2. A. **†† October-December.

Heimath und Vorkommen: sie soll aus der Abtei Thorn im Limburgischen stammen; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette von Thorn (Biedenfeld, Handbuch aller bekannten Obstsorten, 1854, S. 247). 2. Reinette de Thorn (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 443).

Gestalt: kleiner, kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

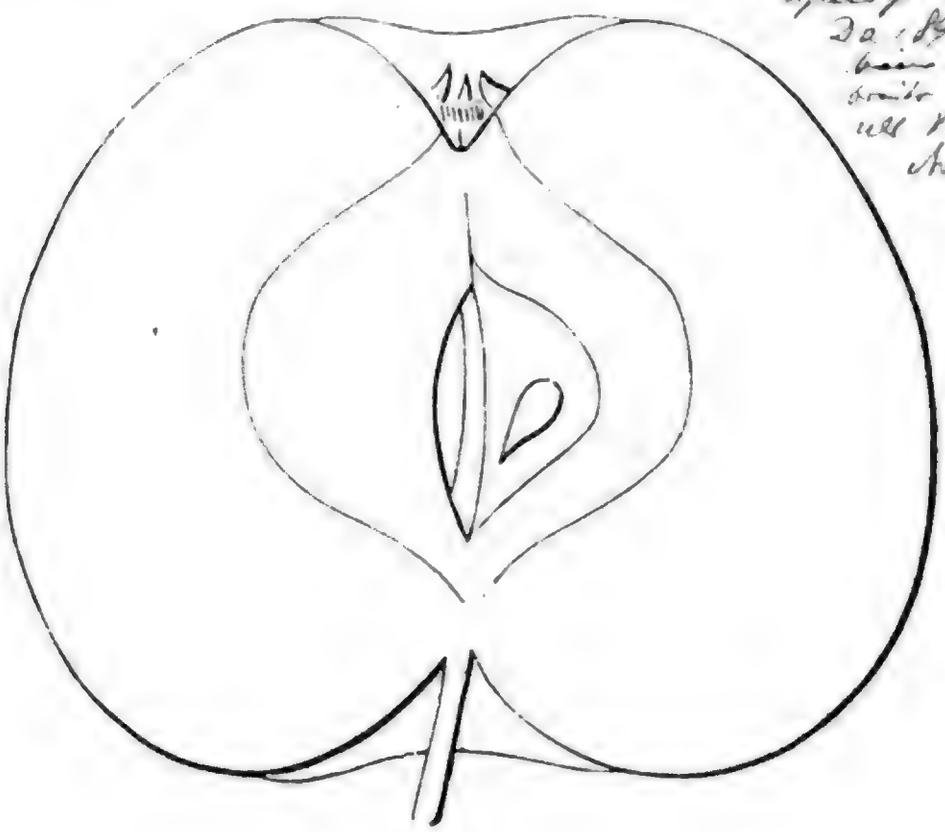
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, an der Sonnenseite bräunlich geröthet und verwaschen; Punkte zahlreich, rostfarbig, oft hellgrün umflossen.

Fleiſch: gelblich-grün, fein, ſaftig, feſt, von etwas gewürztem, weinſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, eirund, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: October-December. Für Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt recht gut, macht ſehr dünne Zweige und eignet ſich daher nicht zum Hochſtamm. Sommertriebe dünn, gebogen, bräunlich-grün, wollig, punktirt; Fruchtaugen mittelgroß, ſtumpfkegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blätter klein, oval, ſcharf geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 805. Reinette von Vigan.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b; Hogg III. 1. A. **† October bis April.

Heimath und Vorkommen: sie wird seit langer Zeit in der Umgegend von Vigan (Frankreich) kultivirt; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland scheint sie nicht verbreitet zu sein.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette de Vigan, (Pomologie de la France, No. 27). 2. Reinette de Vigan (Revue horticole, 1862). 3. Reinette du Vigan (Thomas, Guide pratique, No. 144).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 70 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Blättchen kurz, spitz, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum heraustretend, holzig; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

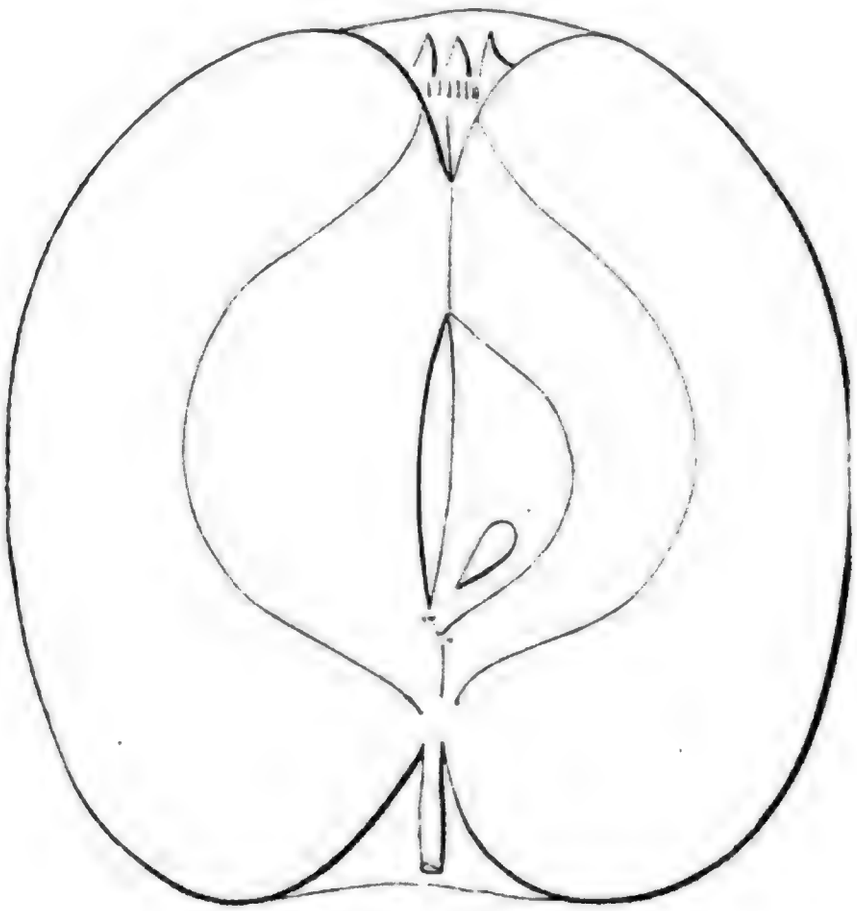
Schale: fein, glatt, gelb, an der Sonnenseite schön geröthet; Punkte zahlreich, weißlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von wenig gewürztem, süß-weinigem Zuckergeschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, große, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October bis April. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, olivengrün, wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter mittelgroß, oval, zugespitzt, fein gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 806. Werder'sche Wachs-Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. a; Hogg III. 2. A. **†† Januar-April.

Heimath und Vorkommen: diese schöne und schätzbare Frucht kommt in Werder bei Potsdam häufig vor und ist dort der gesuchteste und werthvollste Tafelapfel. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß sie daselbst aus Samen gezogen wurde; ich fand sie in keinem mir zugänglichen Werke, bemerkte sie auf keiner Ausstellung, auch Oberdieck, Engelbrecht und Palandt, denen ich Früchte sandte, kannten sie nicht.

Literatur und Synonyme: 1. Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche, Pomologische Monatshefte, 1877, S. 103). 2. Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche, Monatshefte des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin, 1880, Juliheft). 3. Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche, Deutsche Pomologie, I. 95).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 75 mm breite und 72 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; um den Stiel

rundet ſich die Frucht ſanft ab, während ſie nach dem Kelche merklicher abnimmt und mit einer kleinen, abgeſtumpften Kelchfläche endet.

Kelch: offen; Blättchen lang, mit nach außen gebogenen Spitzen, wollig; Kelcheinſenkung tief, ſchön ſchlüſſelförmig, von feinen Falten umgeben, die über die Wölbung gehen und flach über die Frucht hinlaufen.

Stiel: ſehr kurz, nicht über die Stielwölbung hervorſtehend; Stieleinſenkung tief und eng, oft zimmetfarbig beroſtet. Die Frucht ſitzt ſehr feſt am Baume.

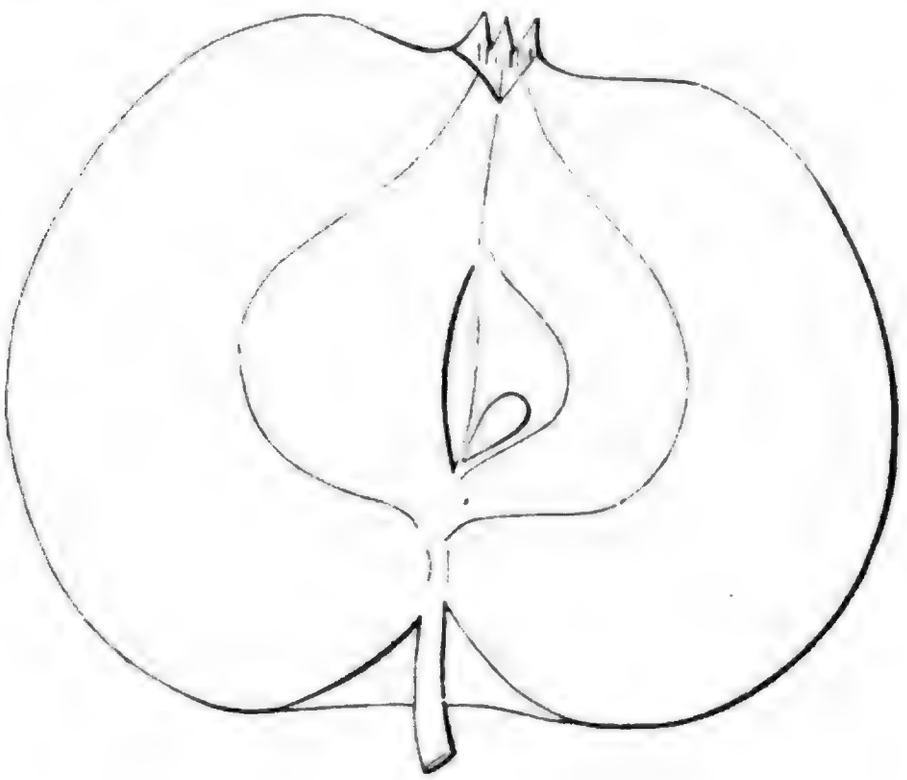
Schale: fein, glänzend, weißlich-ſtrohgelb, lagerreif (im Januar) ſchön blaß citronengelb, nur bei ſtark beſonnten Früchten findet ſich in ſeltenen Fällen ſchwache Röthe. Punkte fein, über die ganze Frucht zerſtreut, kaum ſichtbar. Warzen finden ſich mitunter; ſchwarze Flecken (Fusicladium dendriticum) nur in ſehr kühlen und naſſen Sommern.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftvoll, von vorzüglichem, gewürzhaftem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, mit zahlreichen, gut ausgebildeten, kurz-zugeſpitzten, dunkelbraunen Samen. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, ſtielwärts flach-abgerundet, kelchwärts ſanft-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: Januar-April. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, aber auch gleich werthvoll für die Wirthſchaft und den Markt.

Eigenſchaften des Baumes: derſelbe wächſt lebhaft, bildet eine ſchöne, hochgebaute Krone, gedeiht in jedem Boden, iſt ſehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe kräftig, wollig, braun, ſilberhäutig, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, gezähnt; Blattſtiel kurz, ſtark; Nebenblätter linienförmig. Auf Johannisſtamm gedeiht er ſehr gut, bildet ſchöne, fruchtbare Pyramiden und Horizontal-Cordons. Er gehört zu den wenigen Sorten, welche im Jahre 1880 in der Königl. Gärtner-Lehranſtalt während der Blüthe nicht durch die ſtarken Nachtfröſte gelitten hatten.



No. 807. Zitzen-Reinette.

Diel IV. 3; Luc. XI. 2. a; Hogg III. 1. A. **†† December-Mai.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; Diel erhielt sie vom Professor Märter in Hernals bei Wien unter dem Namen Reinette de la Chine und benannte sie, da ihm dieser Name nicht bezeichnend erschien, Zitzen-Reinette. In Oesterreich soll sie häufig vorkommen; in Deutschland ist sie wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Zitzen-Reinette (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, 1805, XXI. S. 146). 2. Zitzen-Reinette (Dochnahl, systematische Beschreibung der Apfelsorten, 1855, No. 816, S; 198). 3. Zitzen-Reinette (Dittrich, 1837, No. 415. S. 420). 4. Zitzen-Reinette (Stoll, der Obstgarten, 1882, No. 13).

Gestalt: kleiner oder mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 55 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche etwas mehr abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung erhaben, flach und eng, von Falten oder Fleischbeulen umgeben.

Stiel: kurz, nicht hervorragend, holzig oder fleiſchig; Stieleinſenkung eng und tief.

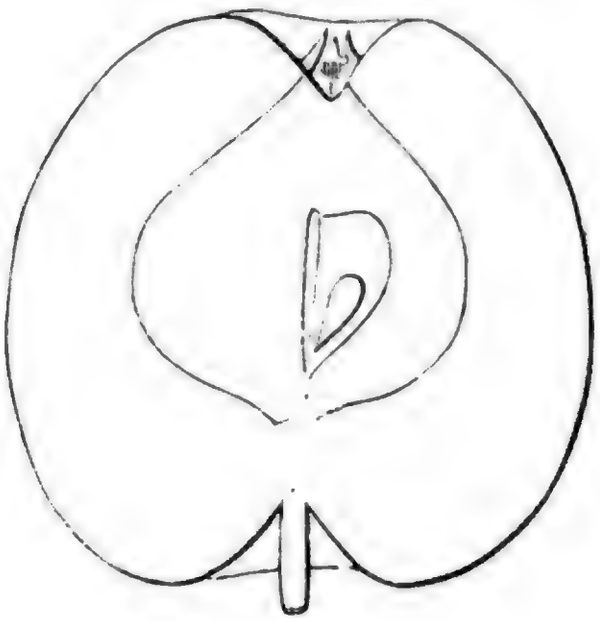
Schale: fein, rauh, hell ſtrohweiß, ſpäter citronengelb, wovon jedoch wenig oder gar nichts zu ſehen iſt, da die ganze Frucht mehr oder weniger mit zimmetfarbigem Roſt überzogen iſt, auf der Sonnenſeite etwas geröthet; Punkte zahlreich, hellgrau; mitunter finden ſich Warzen.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, feſt, ſaftreich, von gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geſchloſſen, mäßig groß, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, ſtielwärts abgerundet, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: December bis Mai. Für Tafel und für Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gemäßigt, bildet eine breit gewölbte Krone und iſt ſehr fruchtbar. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, braun, fein punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſtumpf-zugeſpitzt, anliegend; Blatt rund-eiförmig oder ei-lanzettlich, ſcharf geſägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 808. Robert von Rennes.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. b; Hogg II. 2. C. **† September-October.

Heimath und Vorkommen: er wurde im Departement Calvados in Frankreich aufgefunden; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist er noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Robert de Rennes (Poiteau, Pomologie française). 2. Robert Rennes (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, No. 383). 3. Robert von Rennes (Dittrich, Systematische Beschreibung der Obstsorten, III., S. 23, No. 38).

Gestalt: kleiner, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 50 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, schmal, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum herausragend, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

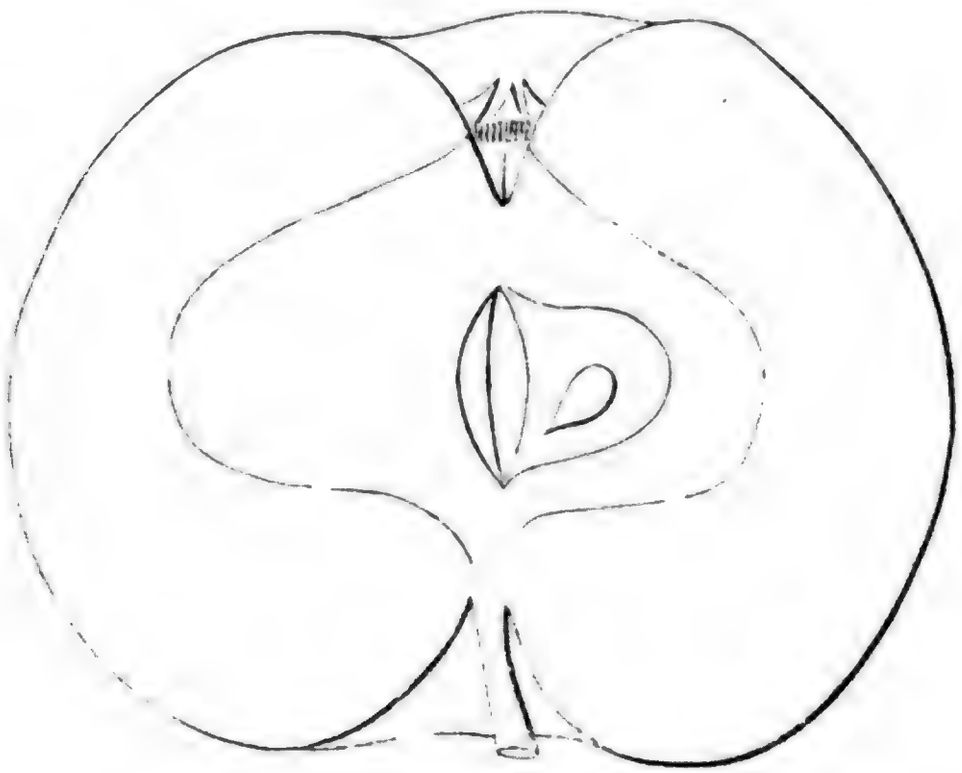
Schale: fein, glatt, beduftet, gelblich, auf der Sonnenseite kirschroth, dunkelroth gestreift und gefleckt. Punkte stark und fein, zahlreich, zerstreut, weißlich.

Fleisch: weiß, unter der Schale und um das Kernhaus röthlich, fest, mäßig saftreich, von etwas gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, kleine, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: September-October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine pyramidenförmige Krone und trägt sehr dankbar. Sommertriebe kurz, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, ei-lanzettlich, scharf-zugespitzt, kurz-gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 809. Mähringer Rosenapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. b; Hogg II. 1. B. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Tyrol, kommt in der Umgegend von Bozen und Meran häufig vor und wird dort wegen seiner Schönheit und Tragbarkeit sehr geschätzt. In Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus Bozen.

Literatur und Synonyme: wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig flach ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, spitz, grün, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und weit, von Falten umgeben, die als flache Erhabenheiten über den Rand gehen und über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, kaum herausragend, stark, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, glatt.

Schale: fein, glatt, abgerieben glänzend, nicht geschmeidig, grünlich-

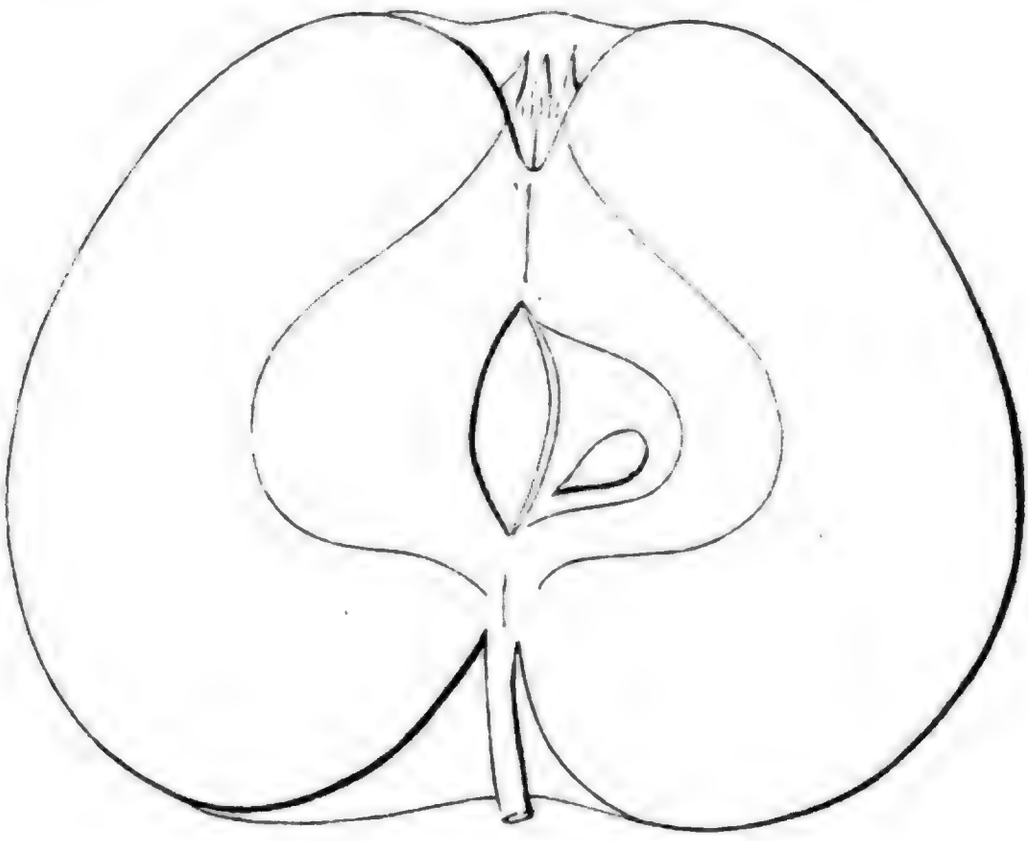
gelb, auf der Sonnenseite schön carminroth gestreift und verwaschen; Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich; Geruch angenehm.

Fleisch: weiß, locker, mürbe, saftreich, von angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, offen, gut ausgebildete, hellbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: October-November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und verlangt einen warmen, geschützten Standort. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 810. Moringer Rosenapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. b; Hogg II. 1. B. **†† September-October.

Heimath und Vorkommen: Oberdieck erhielt diesen schönen Apfel im Jahre 1857 vom Oberamtsrichter von Hinüber im Göttingischen, der den Mutterstamm in Moringen bei Einbeck entdeckte; über seine Entstehung ist nichts Genaues bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Moringer Rosenapfel (Oberdieck, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1869, S. 99). 2. Moringer Rosenapfel (von Hinüber, Illustrirte Monatshefte, 1869, S. 258). 3. Rose de Moringen (Thomas, Guide pratique. S. 150).

Gestalt: große, kegelförmige, etwa 90 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach rundet, während sie nach dem Kelche zu merklich abnimmt und mit stark abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von breiten Rippen umgeben, die über die Frucht calvill-artig bis zur Stieleinsenkung verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, kaum heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

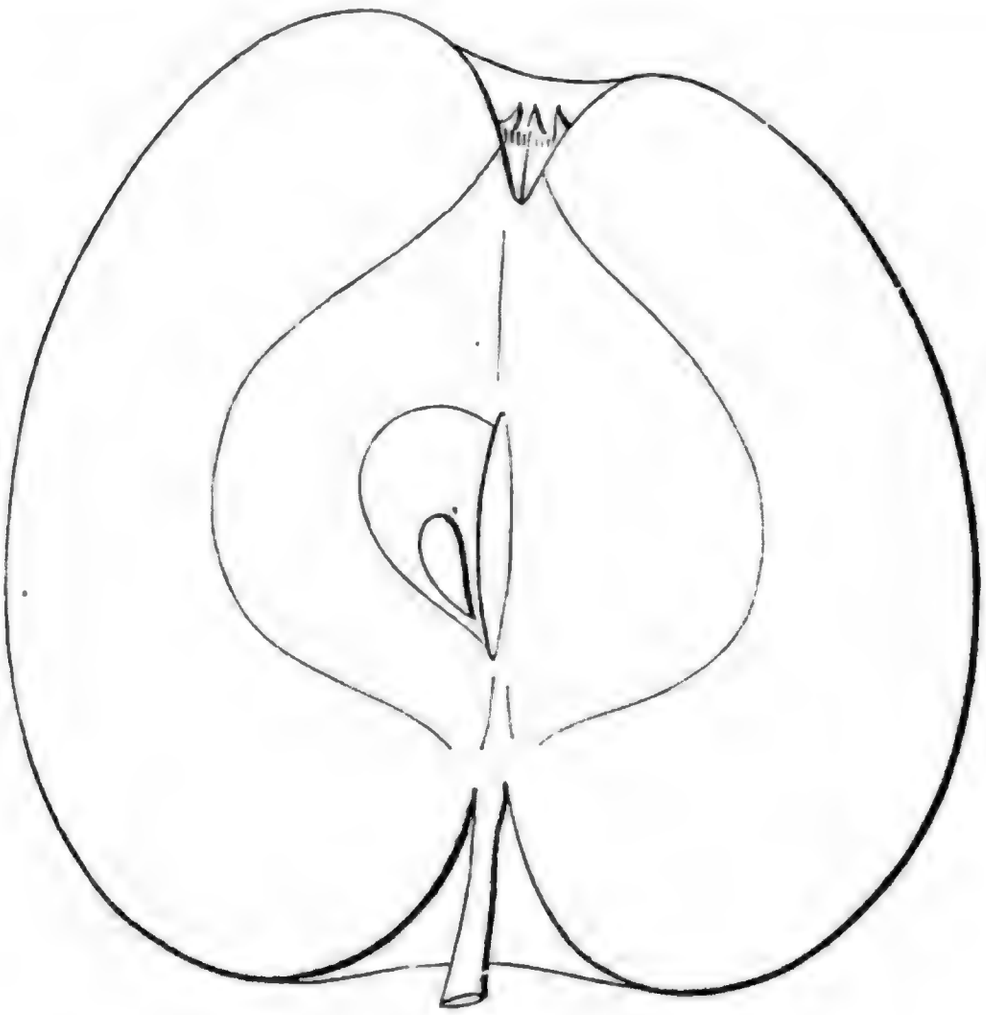
Schale: fein, glänzend, glatt, geschmeidig, grünlich-gelb, später hellgelb, stark besonnte Früchte dunkel-carmoisinroth gestreift und verwaschen; Punkte sehr fein, zerstreut, kaum bemerklich, in der Röthe oft hell umrandet; Geruch schwach.

Fleisch: weiß, am Rande oft röthlich, fein, zart und mürbe, von rosenartig-gewürztem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer oft etwas offen, geräumig, zahlreiche, gut entwickelte, rund-eiförmige Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: September-October. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, bildet eine schöne, rundliche Krone, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, violettbraun, schwach wollig, zahlreich und stark punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt ziemlich groß, oval, fast elliptisch, lang-zugespitzt, tief gesägt; Nebenblätter pfriemenförmig.



No. 811. Steiger's Rosenapfel.

Diel II. 1; Luc. IV. 2. a; Hogg III. 2. A. **†† November bis Februar.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem Rittergutsbesitzer Steiger zu Barnitz bei Meißen in Sachsen aus Samen gezogen und auf der Bezirksobstausstellung zu Meißen im Jahre 1877 zum ersten Male ausgestellt. In Deutschland ist er noch nicht verbreitet; er verdient aber wegen seiner Güte, Schönheit und Tragbarkeit recht häufig vermehrt und angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von R. Lauche, Obergärtner in Abtnaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach wölbt, während sie nach dem Kelche zu merklich abnimmt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen breit; Spitzen kurz, nach außen gebogen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Rippen umgeben, die sich flach über den Rand hinziehen.

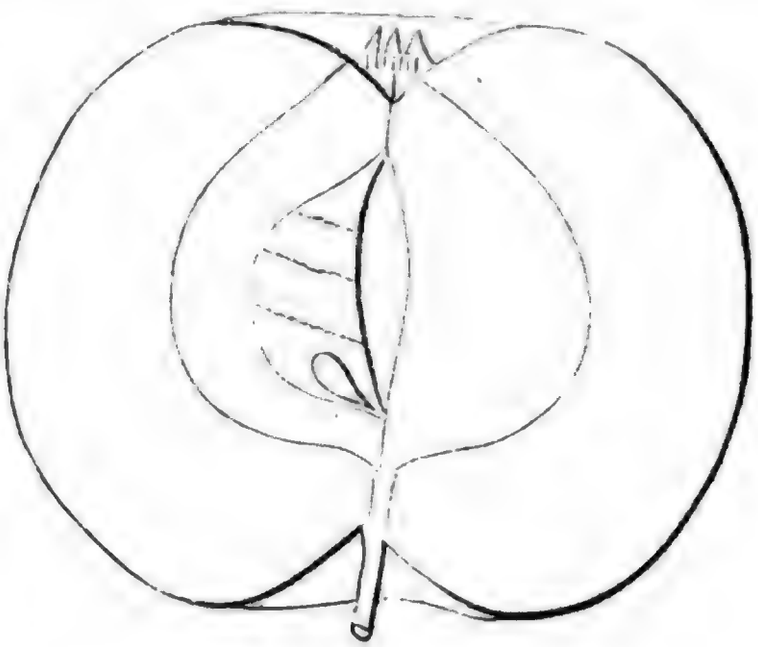
Stiel: lang, stark, braun, wenig heraustretend; Stieleinsenkung tief und eng, oft schwach berostet.

Schale: glatt, schwach beduftet, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet und gefleckt; auf der Schattenseite sind die Punkte grünlich, hell umrandet.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, große, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Februar. Vortreffliche Tafelfrucht; aber auch für die Wirthschaft und den Markt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, braun, an der Spitze etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, scharf gesägt; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linienförmig.



No. 812. Valli's Roſenapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 2. b; Hogg III. 1. C. * * † October-November.

Heimath und Vorkommen: er wurde von L. Groth, Vorſitzenden des Gartenbau-Vereins in Guben, aus Samen gezogen und nach der Tochter ſeines Freundes, des Apothekers Ullrich, benannt. In Deutſchland iſt er wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerſt beſchrieben.

Geſtalt: flach gebauter, mittelgroßer, etwa 70 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach Kelch und Stiel ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen breit, lang-zugeſpitzt, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach und eng, von ſchwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, 1 cm lang, holzig, braun; Stieleinſenkung flach und eng.

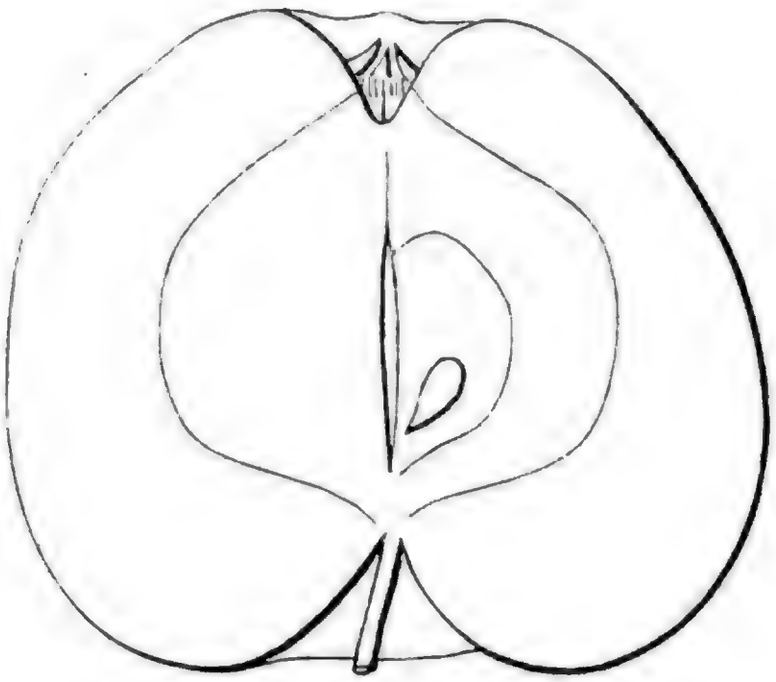
Schale: glatt, abgerieben glänzend, fein; von der grünlich-gelben Grundfarbe iſt nur auf der Schattenſeite etwas zu ſehen, da die Frucht faſt ganz bräunlich geröthet iſt.

Fleiſch: gelblich-weiß, weich, ſaftig, mürbe, von ſchwach gewürztem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgeriſſen, kleine, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: October-November. Für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt tragbar und gedeiht auch in leichtem Sandboden. Sommertriebe mäßig ſtark, bräunlichgeröthet, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſtumpf-zugeſpitzt, anliegend; Blätter mäßig groß, ei-lanzettlich, ſcharf geſägt; Blattſtiel ſtark, mäßig lang; Nebenblätter linienförmig.



No. 813. Rosengulderling.

Diel [illegible]; Luc. IV. 2. b; Hogg III. 1. C. * † October-December.

Heimath und Vorkommen: ein alter französischer Apfel, der als Cyderfrucht in der Normandie sehr geschätzt wird; über seine Entstehung ist nichts bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus der Landesbaumschule zu Geltow bei Potsdam.

Literatur und Synonyme: 1. Fleur d'Ange (Poiteau, Pomologie française 56). 2. Le Fleur d'Ange (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1841, III. S. 16, No. 27). 3. Rosengulderling (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, S. 53, No. 175). 4. Pomme d' Ange (Thomas, Guide pratique, S. 147).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, spitz, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, braun, nicht hervorragend; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

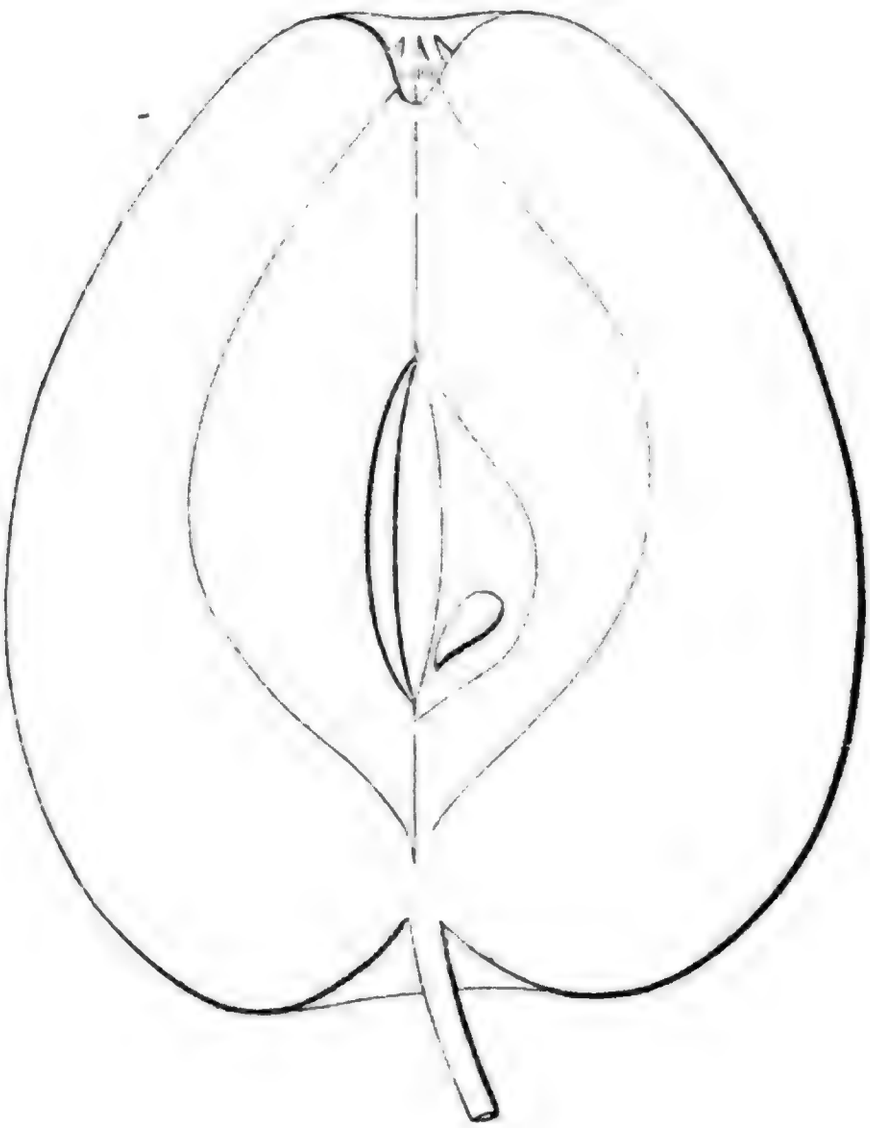
Schale: glatt, fein, glänzend, kirschroth; Punkte stark, zahlreich, zerstreut, gelblich, um den Kelch am zahlreichsten.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, weich, von angenehm süßem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October-December. Für die Wirthschaft und zur Cyderbereitung recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine große, flachrunde Krone, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und sehr tragbar. Sommertriebe stark und lang, rothbraun, grau punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, stumpf-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 814. Sommer-Rosmarinapfel.

Diel II. 1; Luc. V. 1. b; Hogg II. 2. A. **† Ende September bis Anf. October.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus Tyrol, wo er, namentlich in der Umgegend von Bozen und Meran, häufig vorkommt und ſehr geſchätzt wird; auf der Internationalen Ausſtellung zu Köln im Jahre 1875 waren ſehr ſchöne Früchte aus Bozen ausgeſtellt. In Deutſchland ſcheint er wenig bekannt zu ſein.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerſt beſchrieben.

Geſtalt: großer, eiförmiger oder ſtumpf-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch iſt dem Stiele, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet, genähert; nach dem Kelche verjüngt ſie ſich und endet mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, schwach strahlig berostet.

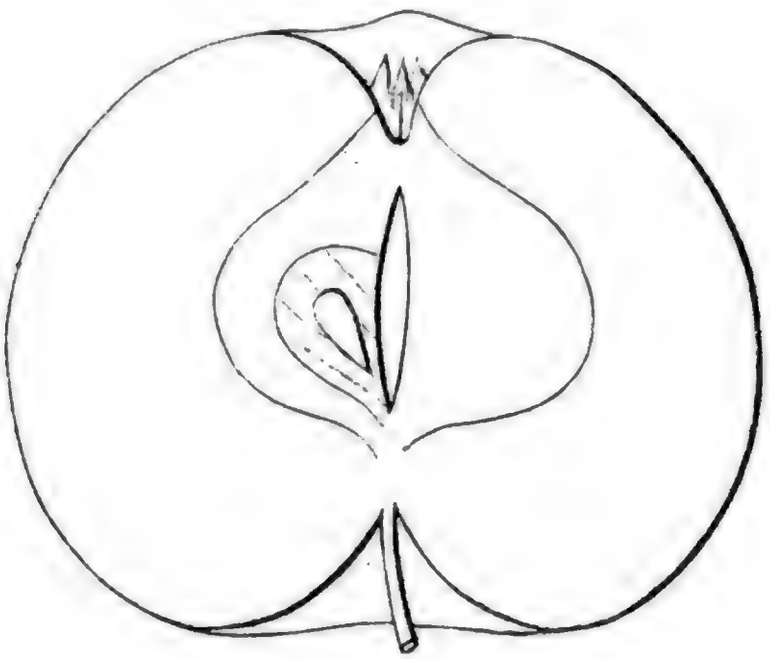
Schale: fein, glatt, glänzend, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, zerstreut, gelblich-weiß. Geruch angenehm.

Fleisch: weiß, fein, zart, saftvoll, von angenehm gewürztem, süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer groß, etwas offen, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts langzugespitzt. Kelchröhre umgekehrt-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Anf. October. Sehr gute Frucht für Tafel und Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr tragbar und verlangt warme, geschützte Lage. Sommertriebe lang und schwach, bräunlich-roth, silberhäutig, etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, flach-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 815. Golden Ruſſet.

Diel IV. 3; Luc. XI. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† December bis März.

Heimath und Vorkommen: eine alte engliſche Sorte, die bereits um 1600 vorkommt, über deren Entſtehung aber nichts bekannt iſt. In Deutſchland kommt ſie nicht häufig vor; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Golden Russet (Lindley, Guide, 39). 2. Golden Ruſſet (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 62). 3. Golden Ruſſet (The Fruits and Fruit-Trees of America, 1872, S. 196). 4. Vergoldeter Ruſſet (Oberdieck, Illuſtrirte Monatshefte für Obſt- und Weinbau, 1867, S. 258). Sie darf nicht verwechſelt werden, 1. mit American golden Russet (Bullocks Pepping), 2. mit Diels engliſchem, gewürzhaftem Ruſſet (Diel XXI, S. 133) und 3. mit dem Golden Ruſſet Pippin (Engl. Goldpepping).

Geſtalt: kleine, flach-kugelförmige, etwa 65 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt in der Mitte oder iſt dem Stiele genähert, um den die Frucht ſich flach rundet, während ſie nach dem Kelche bemerklich abnimmt.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen lang-zugeſpitzt, oft klein und verſtümmelt; Kelcheinſenkung eng und mäßig tief, von Falten umgeben.

Stiel: holzig, kurz, nicht oder kaum heraustretend, braun; Stieleinsenkung tief und weit.

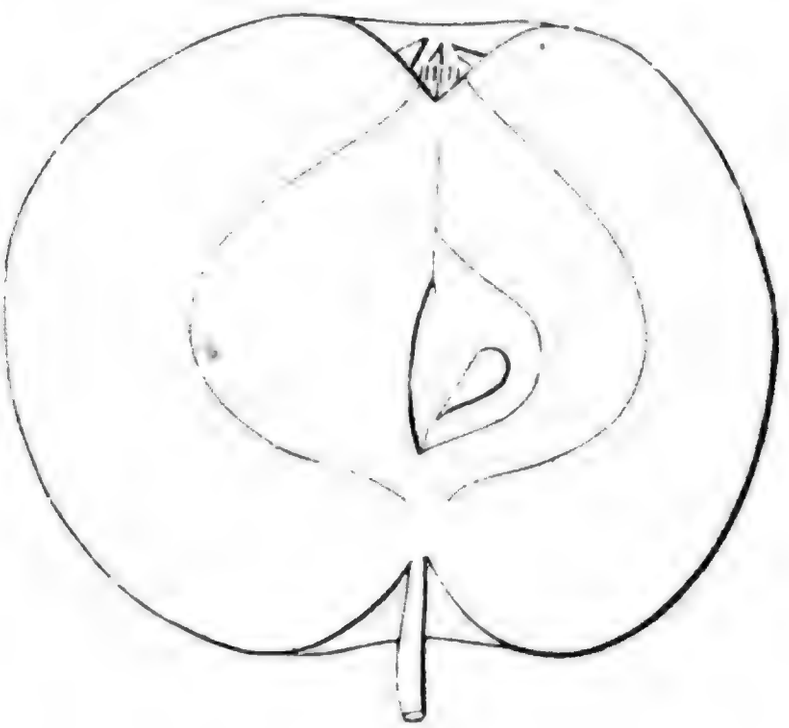
Schale: fein, glatt, unansehnlich grün, später schön gelb; von der Grundfarbe ist jedoch sehr wenig zu sehen, da ein feiner zimmetfarbiger Rost die ganze Frucht überzieht. Die Sonnenseite zeigt ein intensives Gelb, das durch eine bräunliche Röthe nüancirt ist; der Rost schillert hier ins Silberfarbige; Punkte fein, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, fest, später mürbe, von schwach gewürztem, angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, Wandungen aufgerissen, vollkommene, spitz-eiförmige Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang, mäßig stark, nach oben wollig, braunroth, fein punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, klein, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, lang-zugespitzt, gesägt; Nebenblätter lanzettlich.



No. 816. St. Lorenzapfel.

Diel I. 2; Luc. IV. 1. a; Hogg II. 1. B. **† October.

Heimath und Vorkommen: er ist amerikanischen Ursprungs und soll aus Canada stammen; über seine Entstehung ist Näheres nicht bekannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Saint Lawrence (Downing, The Fruits and the Fruit-trees of America, 1864, S. 193). 2. Saint Lawrence (R. Hogg, The apple and its varieties, 1859, S. 268). 3. Saint Lawrence (Mas, le Verger, Pommes précoces. No. 13, S. 29).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und dem Stiele zu gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

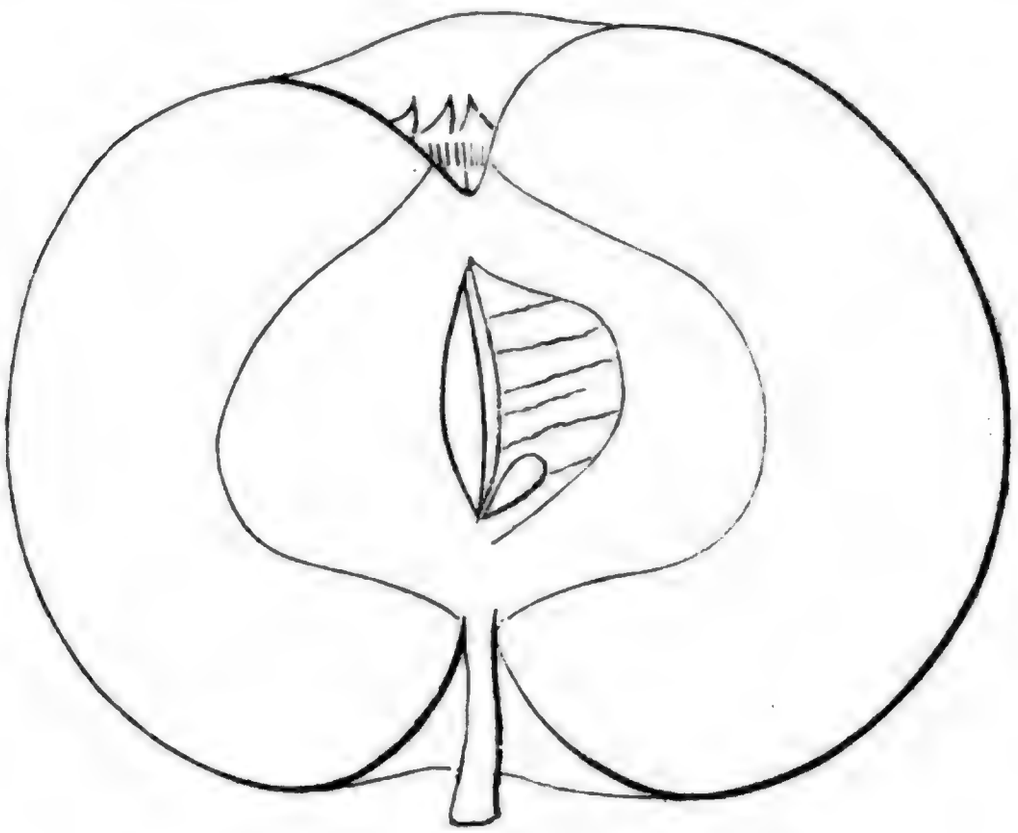
Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

Schale: fein, bedustet, glänzend, goldgelb, kurz-abgesetzt carminroth gestreift und geflammt; Punkte klein, grau, wenig bemerklich.

Fleiſch: weiß, unter der Schale ſchwach geröthet, fein, mürbe, ſaftreich, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmacke. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, kelch- und ſtielwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: October. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, bildet eine ſchöne, rundliche Krone und iſt ſehr tragbar. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, röthlich-braun; Fruchtaugen klein, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, wollig; Blatt oval, kurz-zugeſpitzt, ſchwach gezähnt; Nebenblätter lanzettlich.



No. 817. Sämling aus Ecklinville.

Diel III. 1; Luc. VII. 2. a; Hogg II. 1. A. *†† Ende September-November.

Heimath und Vorkommen: er wurde vor etwa 50 Jahren in einem Garten zu Ecklinville bei Belfast in England von dem Gärtner Logan aufgefunden und kommt häufig in Irland und Schottland vor. In Deutschland ist er nicht verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Ecklinville Seedling (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 49). 2. Ecklinville Pippin (Thomas, Guide pratique, S. 148).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 85 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und dem Stiele zu fast gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, wollig, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken, rippenartigen Falten umgeben, die sich bis zur Stielwölbung über die Frucht hinziehen.

Stiel: mäßig lang, holzig, braun, kaum heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig hellbraun berostet.

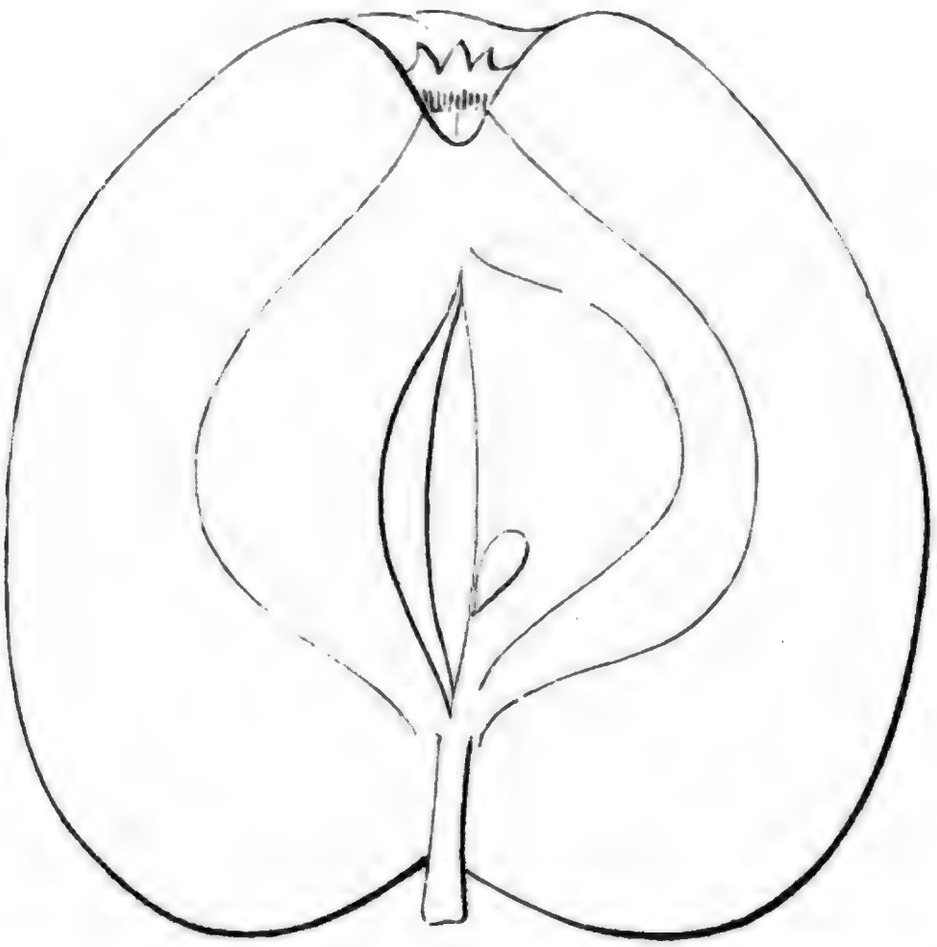
Schale: glatt, glänzend, grünlich-gelb, später hellgelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte stark, zerstreut, sternförmig, am häufigsten um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich-weiß, ziemlich fein, saftreich, mürbe, von wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, zahlreiche, rundlich-ovale, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden grundständig.

Reife und Nutzung: Ende September bis November. Recht gute Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine rundliche Krone, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig lang und stark, rothbraun, schwach punktirt, wollig; Fruchtaugen stumpfkegelförmig, wollig; Holzaugen abgestumpft, wollig, anliegend; Blatt eilanzettlich, unterseits wollig, am Rande stark gezähnt; Blattstiele mäßig lang und dick; Nebenblätter lanzettlich, ziemlich groß.



No. 818. Wilhelm von Elsner's Sämling.

Diel I. 1; Luc. I. 2. b; Hogg III. 2. A. **†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem Rittergutsbesitzer und Landesältesten Martin Elsner von Gronow auf Kalinowitz in Oberschlesien vor etwa 30 Jahren aus Samen gezogen und von ihm nach seinem Vater benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt die Reiser Herrn Elsner von Gronow.

Literatur und Synonyme: 1. Wilhelm von Elsner's Sämling (Stoll, Garten-Zeitung, 1882, S. 345).

Gestalt: großer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 90 mm hoher und 83 mm breiter Apfel; auf der Frucht zeigen sich meist sieben, nach dem Kelch zu stark hervortretende Rippen; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, schmal, wollig, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten und

Rippen umgeben, die über den Rand hinaus auf der Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, gelblich-grün, kaum heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit.

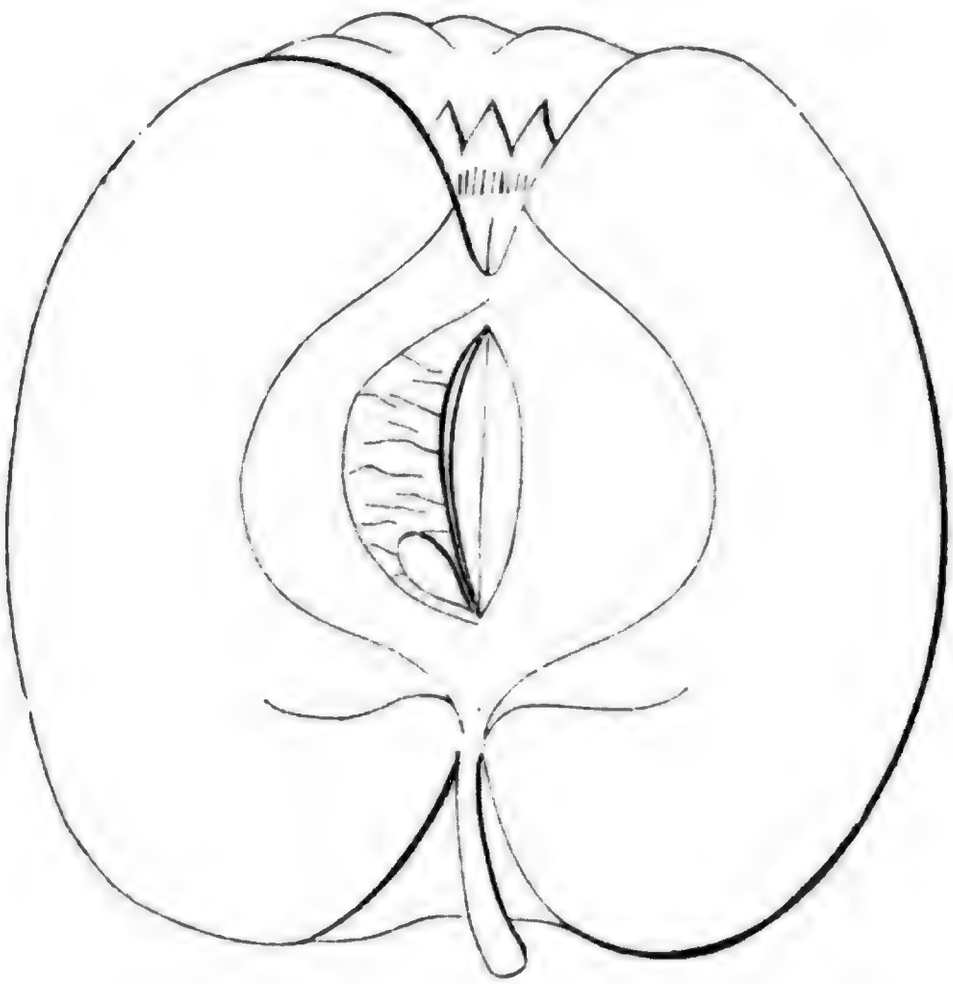
Schale: fein, glatt, glänzend, geschmeidig, am Baume grünlich-gelb, später schön citronengelb, zwischen den Rippen mehr oder weniger in's Grünliche schimmernd, auf der Sonnenseite mit hellem Zinnober verwaschen; Punkte kaum bemerkbar, in der Grundfarbe weißlich, im Roth bräunlich, oft hell umflossen.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, mürbe, etwas abknackend, saftreich, von vortrefflichem, gewürzreichem, schwach erdbeerartigem, wein-säuerlichem Geschmack. Geruch stark.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, rundlich-ovale, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hochzwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende November bis März. Ein vorzüglicher Tafelapfel, aber auch ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine flachkugelige Krone, trägt reichlich und ist gegen Kälte nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig stark, wollig, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, kurz-zugespitzt, scharf gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter linien-lanzettlich. Blattstiel mäßig lang, stark, filzig.



No. 819. Heinemann's Schlotterapfel.

Diel I. 2; Luc. II. 1. a; Hogg III. 2. A. **†† October-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von H. Grell, Gutsbesitzer in Warwisch (Vierlande) aus Samen gezogen und wird im Frühjahr 1883 von J. C. Heinemann, Samen- und Pflanzenhandlung zu Erfurt, in den Handel gebracht. Es ist eine vorzügliche Frucht, die wegen ihrer Größe, Güte, Schönheit und Tragbarkeit alle Beachtung verdient; gut aufbewahrte Früchte hielten sich bis August.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, stumpf-kegelförmiger, fast walzenförmiger, etwa 80 mm breiter und 85 mm hoher Apfel; der wenig hervortretende Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und nach dem Kelche gleichmäßig zu und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, lange grün bleibend, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung breit und tief, von

feinen Falten und ſtarken Rippen umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, braun, kaum herausragend; Stieleinſenkung tief, eng, etwas beroſtet.

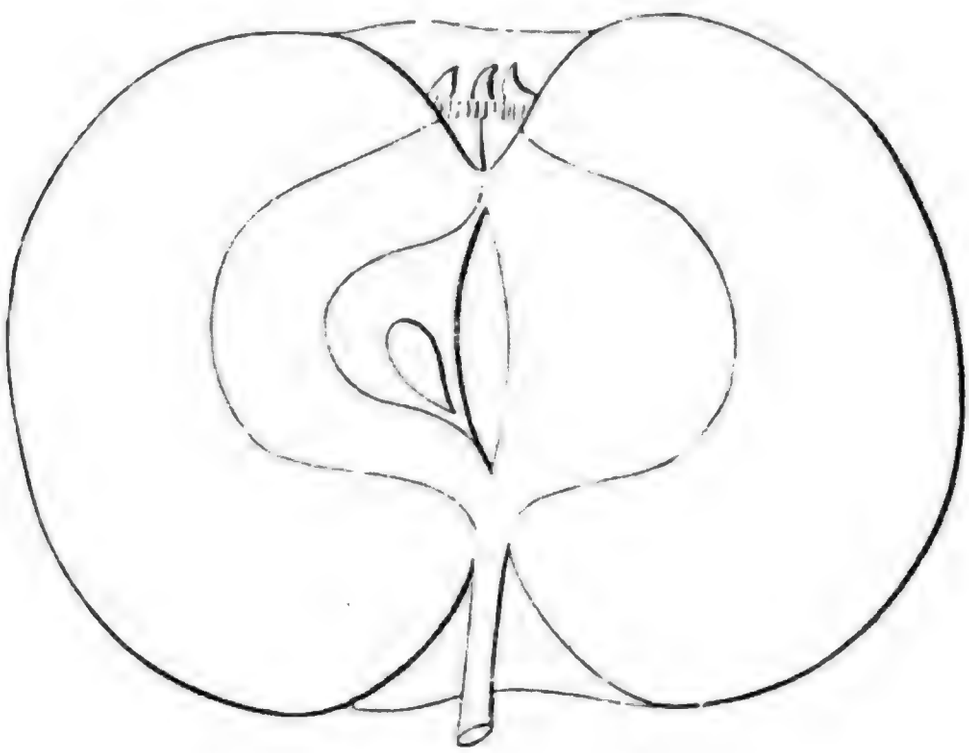
Schale: glatt, grünlich-gelb, lagerreif citronengelb, ſtark beſonnte Früchte auf der Sonnenſeite mitunter ſchwach geröthet; Punkte ſtark, braun, ſchwach grünlich umfloſſen; um Kelch und Stiel findet ſich mitunter etwas Roſt.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, locker, ſaftreich, von feinem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer ſehr groß, geöffnet, mit aufgeriſſenen Wänden, braune, eiförmige, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: October bis Ende März; ſehr guter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, bildet eine rundliche Krone und iſt ſehr fruchtbar. Sommertriebe ſtark, dunkelbraun, wollig, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſtumpf-zugeſpitzt, anliegend; Blatt groß, eirund, kurz-zugeſpitzt, ſtark geſägt, glänzend; Blattſtiel mäßig lang, ſtark, wollig; Nebenblätter kurz, linien-lanzettförmig.



No. 820. Schmeckapfel.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 1. B. **†† December-April.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt wahrſcheinlich aus Holland; in Siebenbürgen iſt er ſehr verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Schmeckapfel (Chriſt, vollſtändige Pomologie, 1809, I., 371). 2. Schmeckapfel (Dochnahl, No. 621). 3. Schmeckapfel (Stoll, Der Obſtgarten, 1881, No. 16, S. 186).

Geſtalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht wölbt ſich nach beiden Seiten gleichmäßig ab.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinſenkung tief und eng, von Falten umgeben, die über die Frucht hingehen und dieſe etwas unregelmäßig machen.

Stiel mittellang, wenig herausragend, mäßig ſtark, holzig, braun; Stieleinſenkung eng und tief, braun beroſtet.

Schale: glatt, glänzend, grünlich-gelb, ſpäter grünlich-hellgelb, ſtark beſonnte Früchte auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet und kurz abgeſetzt

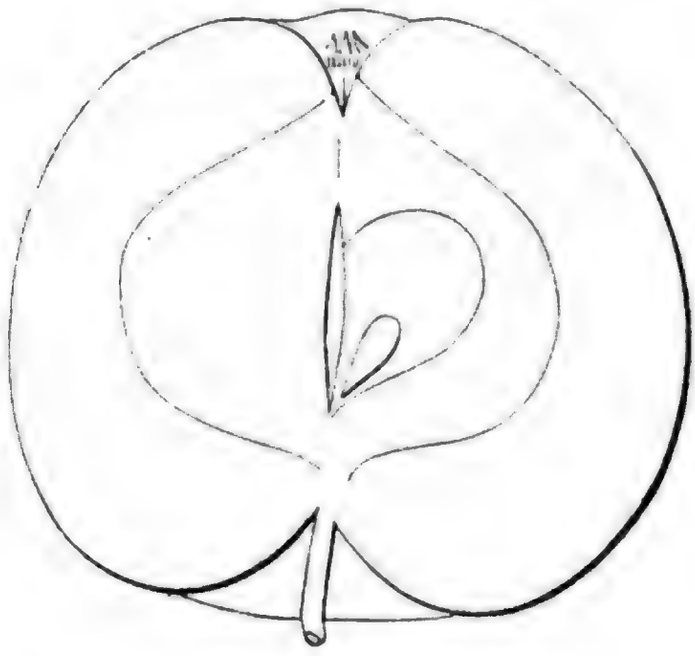
geflammt; Punkte zerstreut, gelblich, auf der Schattenseite wenig bemerklich; Rostfiguren finden sich um den Kelch und den Stiel.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, hellbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis April. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt zeitig, ist aber nicht besonders fruchtbar. Sommerzweige schlank, schwach, grünlich-roth, stark punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, zugespitzt, grob gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 821. Schneeapfel.

Diel II. 2. (VII. 2); Luc. IV. 1. b; Hogg III. 1. A. *† Winter.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Diel erhielt ihn im Jahre 1799 von Mayer in Würzburg, die Königliche Gärtner-Lehranstalt aus dem Pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Der haltbare Schneeapfel (Diel XI. S. 190, 1813). 2. Haltbarer Schneeapfel (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, 1855, No. 418).

Gestalt: kleiner, hochgebaut-kugelförmiger, etwa 60 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt; bei vielen Früchten sitzt auch der Bauch in der Mitte, und ist dann die Wölbung nach beiden Seiten nur wenig verschieden.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, lang-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die sich mitunter schwach über die Frucht hinziehen.

Stiel: dünn, holzig, etwas herausgehend; Stieleinsenkung tief und weit, gewöhnlich strahlig berostet.

Schale: zart, abgerieben glänzend, wachsartig-strohweiß, später blaß-citronengelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach hellroth geflammt;

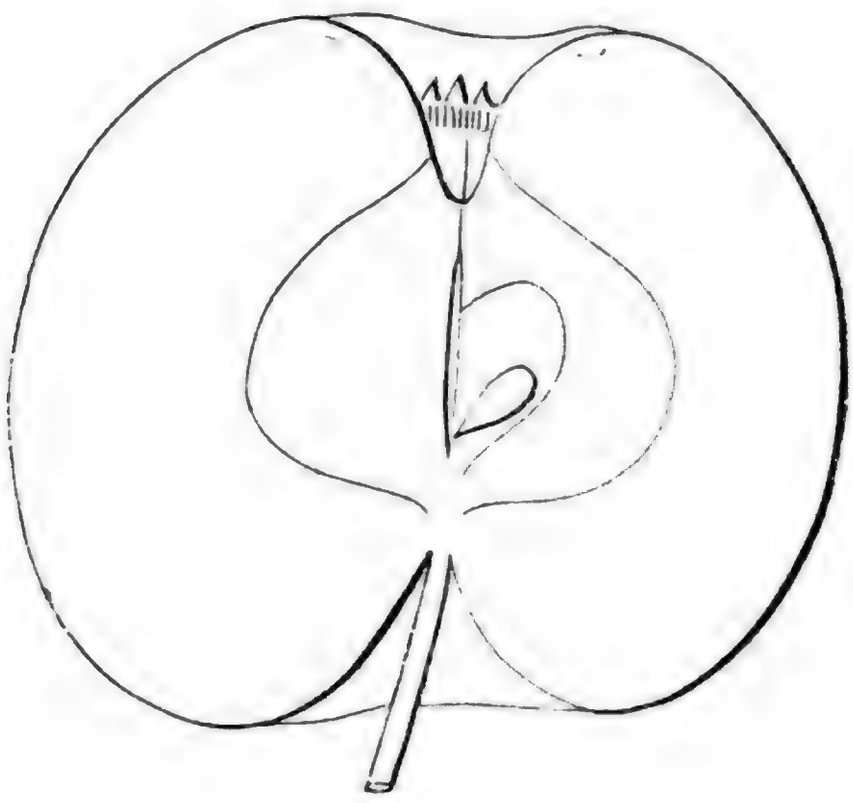
die meiſten Früchte ſind ohne Röthe; Punkte wenig bemerklich; Geruch fehlt ganz.

Fleiſch: ſchneeweiß, ſehr fein, ſaftvoll, von angenehmem, etwas roſenartigem Zuckergeſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geſchloſſen, geräumig, vollkommene, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Februar. Für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſchwach, bildet eine flachgewölbte Krone, iſt nicht empfindlich, gedeiht in jedem Boden und iſt tragbar. Sommertriebe ſchwach, bräunlich, etwas wollig, wenig punktirt. — Fruchtaugen klein, abgeſtumpft; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blätter klein, eiförmig, lang-zugeſpitzt, unterſeits wollig, ſchwach geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 822. Schöner aus Boskoop.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. a; Hogg III. 1. B. ** †† November-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde vor einigen Jahren von W. Ottolander, Baumschulenbesitzer in Boskoop (Holland), gezogen und verbreitet. In Deutschland ist diese werthvolle Sorte wenig bekannt, verdient aber] wegen ihrer Schönheit, Tragbarkeit und Güte häufig angepflanzt zu werden; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direkt von Ottolander in Boskoop.

Literatur und Synonyme: 1. Schöner von Boskoop, (Niederländischer Obstgarten I. No. 43, Taf. 22). 2. Reinette belle de Boskoop (Beschrijoing der vruchtsorten, 2. Heft, No. 142). 3. Schöner von Boskoop (Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1869, S. 193). 4. Schöner von Boskoop, (Oberdieck, Deutschlands beste Obstsorten, 1881, S. 212).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite, 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen oder halboffen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, grünlich, wollig, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben, die sich mitunter flach über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, oft auch lang, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

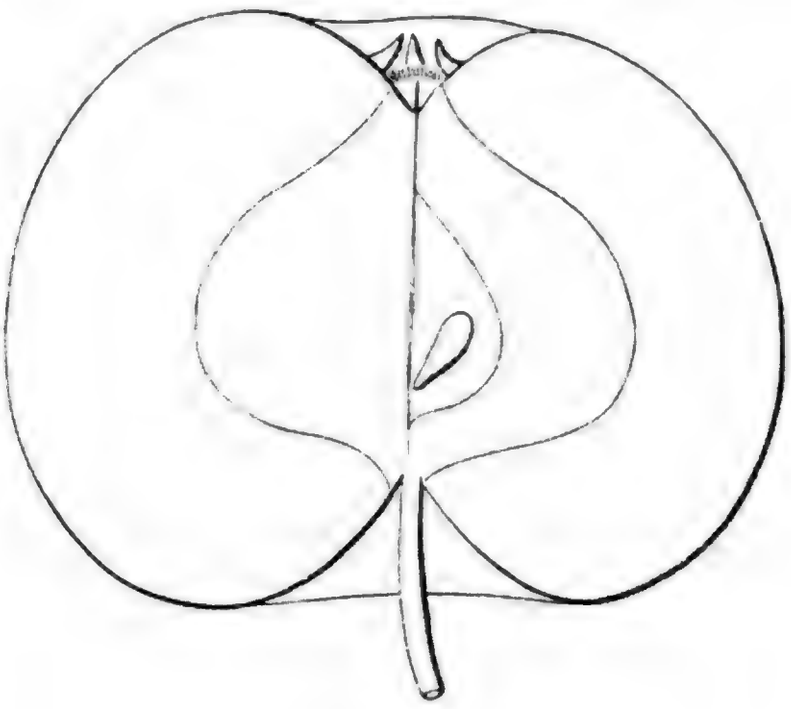
Schale: durch den Rost fein rauh, gelblich, sonnenwärts mit bräunlicher, später fast carmoisinartiger Röthe, mit vielen, abgesetzten Streifen; Punkte sternförmig, zerstreut; Rost findet sich in Anflügen, Figuren und feinen Ueberzügen.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, zart, saftreich, von delicatem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, oft unvollkommene Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt, Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis März. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, bildet eine kugelförmige Krone, ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe lang, stark, grau-braun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Blatt groß, flach, oval oder ei-oval, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter lanzettlich.



No. 823. Schöner von Buit's.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b; Hogg N. 1. A. **†† November-Mai. III.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt von der Beſitzung des Buits im Departement La Vienne in Frankreich; in der Umgegend von Bouſière bildet er einen großen Handelsartikel und ſoll, in Haufen aufgeſchichtet, ſich den ganzen Winter hindurch gut halten. Der Baumſchulenbeſitzer Bruant in Poitiers machte zuerſt auf dieſe recht gute Frucht aufmerkſam; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumſchulenbeſitzer in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Belle des Buits, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 38). 2. Belle des Buits (Thomas, Guide pratique, S. 128).

Geſtalt: kleine, flach-kugelförmige, etwa 70 mm breite und 50 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt in der Mitte oder iſt dem Stiele genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche ſtärker abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: halboffen oder geſchloſſen; Blättchen lang-zugeſpitzt mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, weit heraustretend; Stieleinſenkung tief und weit.

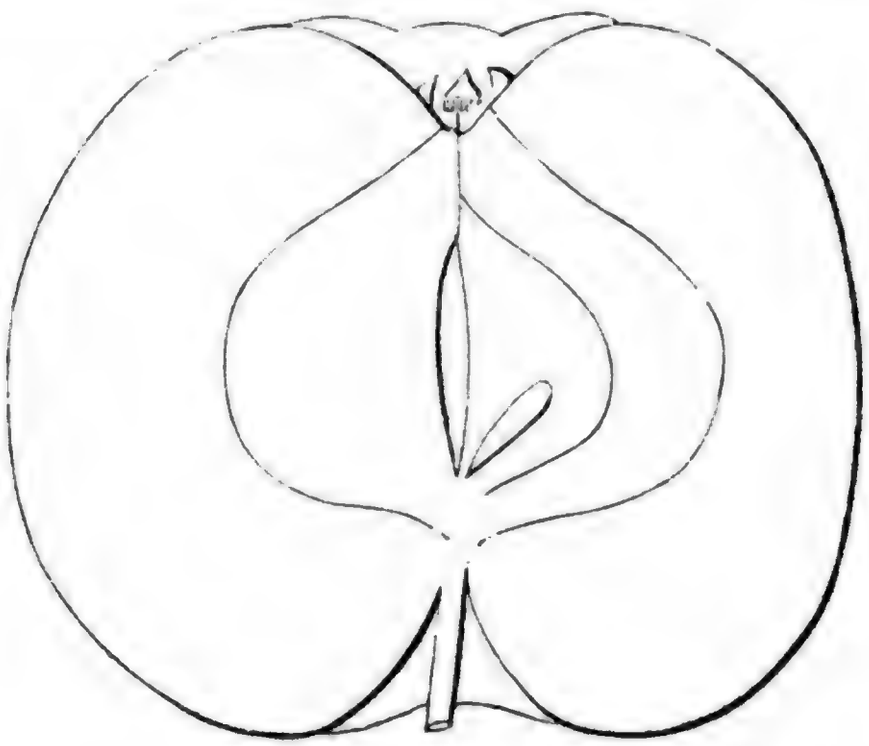
Schale: glatt, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach roth gefärbt; Punkte zerstreut, kaum bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, fest, saftreich, von sehr gutem, gewürztem, süß-wein-säuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, kleine, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt. Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Mai. Sehr guter Apfel für die Tafel, aber auch wegen seiner langen Dauer für den Markt und die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe mittelstark und lang, rothbraun, wollig, stark punktirt; Fruchtaugen klein, eiförmig, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt klein, oval, fein gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 824. Schöner von Lippe.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. b; Hogg III. 2. C. **†† November-Sommer.

Heimath und Vorkommen: er ſtammt aus der Normandie, wo er ſeit langer Zeit angepflanzt wird; über ſeine Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt. In der Umgegend von St. Trond (Provinz Limburg) wird er jetzt häufig gebaut und ſehr geſchätzt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Pomme de Lippe (Bulletins du cercle d'arboriculture, 1874, S. 313).

Geſtalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach Kelch und Stiel gleichmäßig ab.

Kelch: faſt geſchloſſen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und weit, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht herausragend; Stieleinſenkung tief und eng.

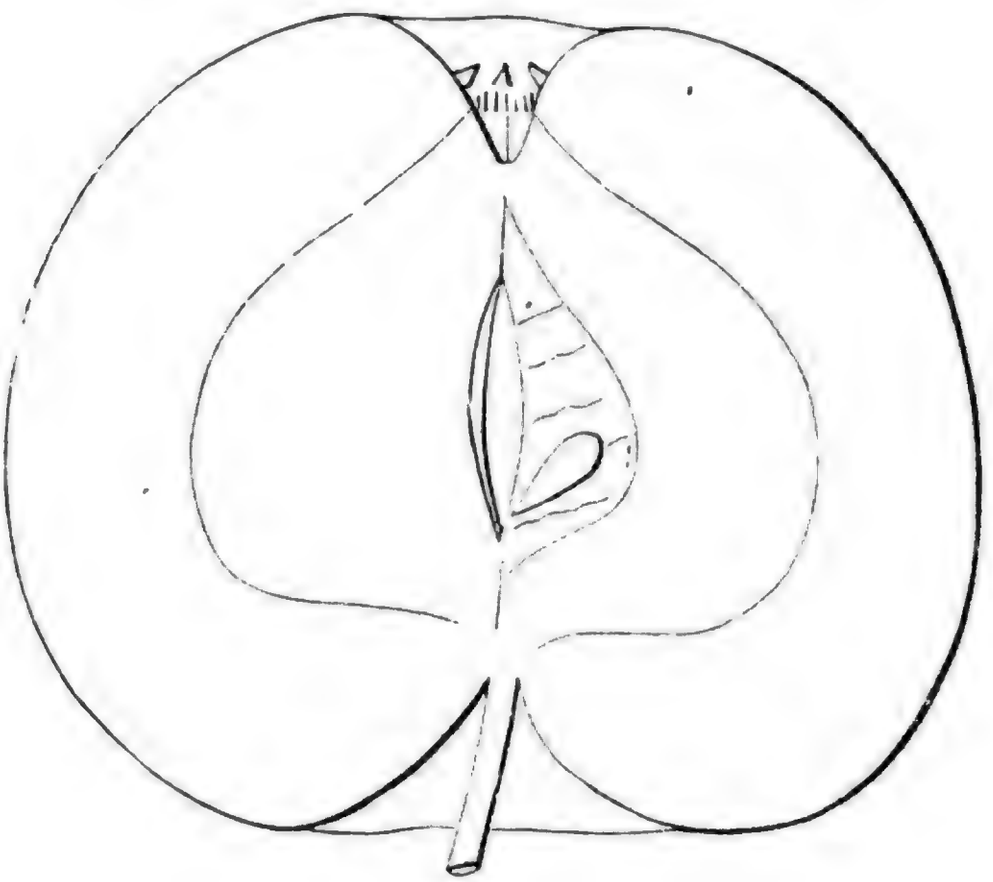
Schale: fein, glänzend, hellgrün, ſpäter gelb, auf der Sonnenſeite ſchön geröthet, die Röthe bedeckt oft die ganze Frucht; Punkte fein, kaum bemerklich.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, mürbe, ſaftreich, von ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, langzugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, ſtielwärts kurz-, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: November bis in den Sommer. Für Tafel und Haushalt brauchbar und beſonders wegen ſeiner Schönheit und langen Dauer zu empfehlen.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, iſt ſehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig ſtark und lang; Zweige herabhängend; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt ei-rund, kurz-zugeſpitzt, fein gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 825. Schöner von Wilshire.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b; Hogg III. 1. A. **†† November-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Standiſch in England gezüchtet. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt dieſe ſchöne Sorte als Wilshire Beauty von Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerſt beſchrieben.

Geſtalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 85 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch iſt dem Stiele genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt ſie merklich ſtärker ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen kurz, grünlich, mit den Spitzen nach innen geneigt; Kelcheinſenkung flach und breit, ſchön ſchüſſelförmig, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, bräunlich-grün, wollig, kaum herausragend; Stieleinſenkung tief und eng, glatt.

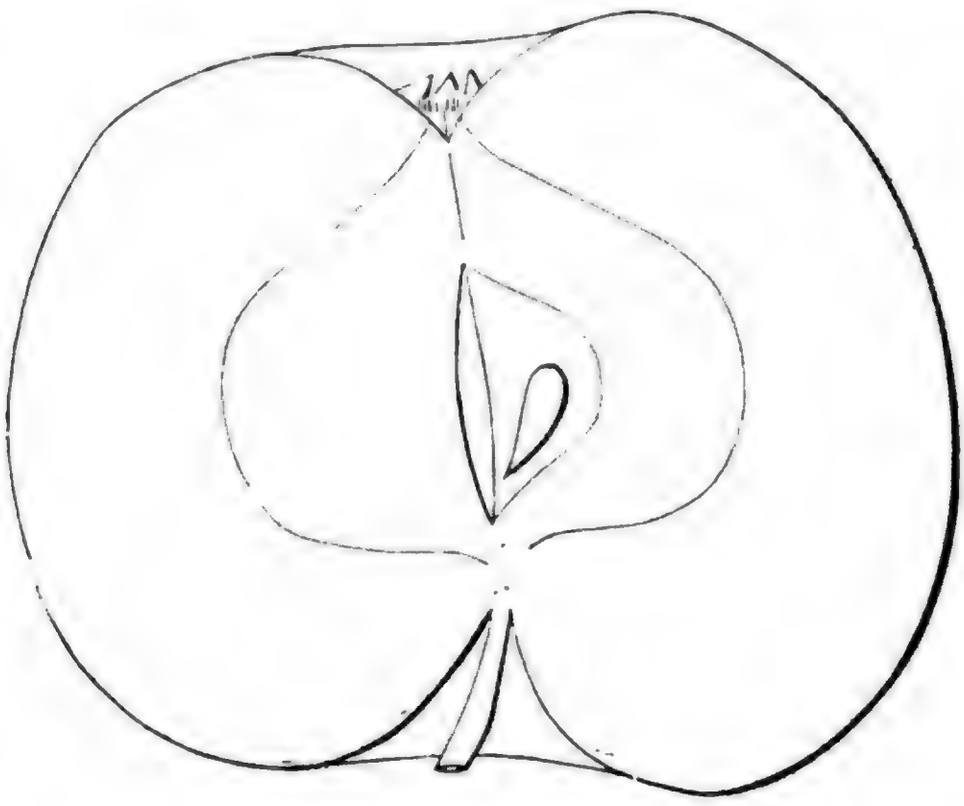
Schale: fein, glatt, etwas geſchmeidig, abgerieben glänzend, grünlich-gelb, ſpäter hell-citronengelb, an der Sonnenſeite intenſiv gelb, ſchwach carminroth geflammt und punktirt; Schalenpunkte kaum bemerklich, ſchwach durchſcheinend; Roſt fehlt.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, feſt, ſaftreich, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgeriſſen, ovale, lang-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts ſtark-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November-December. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, die ſich durch Güte und Schönheit auszeichnet.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, gedeiht in jedem Boden, iſt nicht empfindlich und ſehr tragbar. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, braun, wenig punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, ei-rund, ſcharf gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 826. Serczika.

Diel VII. 1; Luc. XV. 1. b; Hogg III. 1. A. * † † December-Mai.

Heimath und Vorkommen: nach Dr. Stoll ist vorliegende Frucht eine slavonische Nationalsorte, die hauptsächlich um Essek in Slavonien vorkommt; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Serczika, (Stoll, der Obstgarten, 1881, No. 17, S. 198).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche hin merklich abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und weit, von Falten, oft auch von Rippen umgeben.

Stiel: kurz, stark, holzig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und eng, grau berostet.

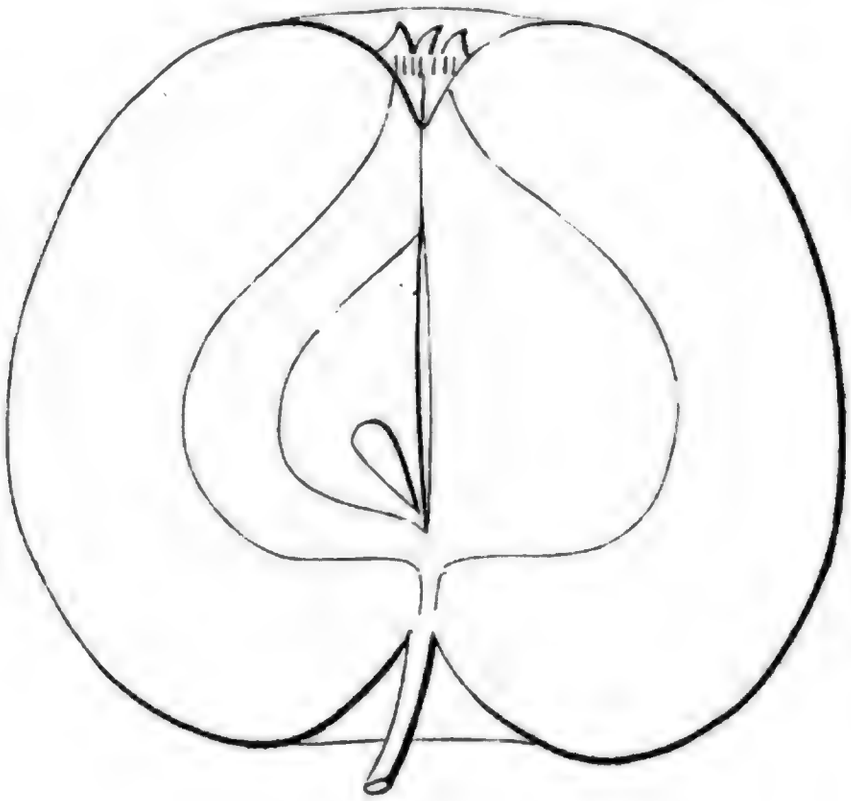
Schale: glatt, fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte zerstreut, wenig bemerklich; Rostfiguren bedecken den größten Theil der Frucht.

Fleiſch: gelblich-weiß, grob, locker, ſaftlos, von ſüß-weinigem, gewürzloſem Geſchmacke.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geſchloſſen, geräumig, lang-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randſtändig.

Reife und Nutzung: December-Mai. Wegen ihrer langen Dauer eine geſuchte Marktfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr fruchtbar und verlangt feuchten Boden. Sommertriebe ſtark, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſtumpf, zugeſpitzt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, am Rande ſcharf geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 827. Der Serinka.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. b; Hogg III. 2. B. **†† October-November.

Heimath und Vorkommen: dieser vorzügliche Apfel ist in den russischen Ostseeprovinzen allgemein verbreitet. Das russische Wort serinka bedeutet „grau"; der wenig gebräuchliche Name „Lehmapfel" rührt wohl von der trüben, gelblichen Färbung auf der Sonnenseite her, die für die Frucht characteristisch ist. In Riga unterscheidet man den grünen und den rothen Serinka; ersterer, wahrscheinlich ein Sämling des letzteren, steht an Güte des Geschmackes weit hinter dem rothen Serinka zurück. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt diesen Apfel einem früheren Eleven der Anstalt, dem Garten-Inspector Kuphaldt in Riga.

Literatur und Synonyme: 1. Der Serinka-Apfel, (Lucas, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1875, S. 36).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebauter, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach wölbt; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit abgestumpft-kegelförmiger Spitze.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen lang-zugeſpitzt, wollig, aufrecht; Kelcheinſenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die ſich oft über die Wölbung hinziehen und rippenartig verlaufen.

Stiel: kurz, holzig oder fleiſchig, braun; Stieleinſenkung tief und eng, glatt oder ſchwach hellbraun beroſtet.

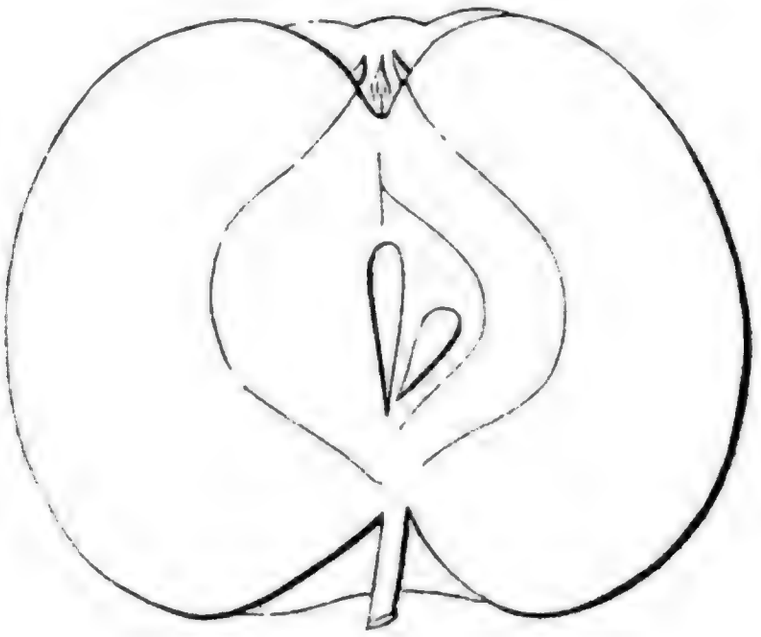
Schale: glatt, glänzend, geſchmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite mehr oder weniger hellroth verwaſchen und geflammt; Roſtpunkte zahlreich, oft hellgrün umrandet.

Fleiſch: grünlich-weiß, ſaftreich, etwas locker, von ſehr angenehmem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: offen; Fächer geöffnet, geräumig; Wandungen aufgeriſſen, gut ausgebildete, kleine, kurz-zugeſpitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, ſtielwärts herzförmig-abgerundet, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig, oft auch trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: October, November bis Weihnachten. Für Tafel und Wirthſchaft gleich gut.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, bildet eine breite, etwas hängende Krone, trägt gut, auch in minder günſtigen Jahren, und erträgt nach Kuphaldt die extremen Witterungsverhältniſſe des Rigaer Klimas ohne Schaden. Sommertriebe dunkelbraun, weiß punktirt, ſchwach wollig; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſtumpf-zugeſpitzt, anliegend; Blätter mittelgroß, ſcharf geſägt; Blattſtiel röthlich; Nebenblätter linienförmig.



No. 828. Siebenſchläfer.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 1. B. *†† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er kommt in Mittel- und Süddeutſchland häufig vor; über ſeine Entſtehung iſt nichts bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn von Hafner, Baumſchulenbeſitzer zu Radekow in Pommern.

Literatur und Synonyme: 1. Grüner Siebenſchläfer (Diel, 1825, 24, 3). 2. Der grüne Siebenſchläfer (Dittrich, Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde, 1837, I, No. 54, S. 147). 3. Grüner Siebenſchläfer (Dochnahl, Syſtematiſche Beſchreibung der Apfelſorten, S. 56, No. 188).

Geſtalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach dem Kelche und dem Stiele zu gleichmäßig ab.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen ſpitz, aufrecht; Kelcheinſenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, nicht hervortretend; Kelcheinſenkung tief und eng, bräunlich beroſtet.

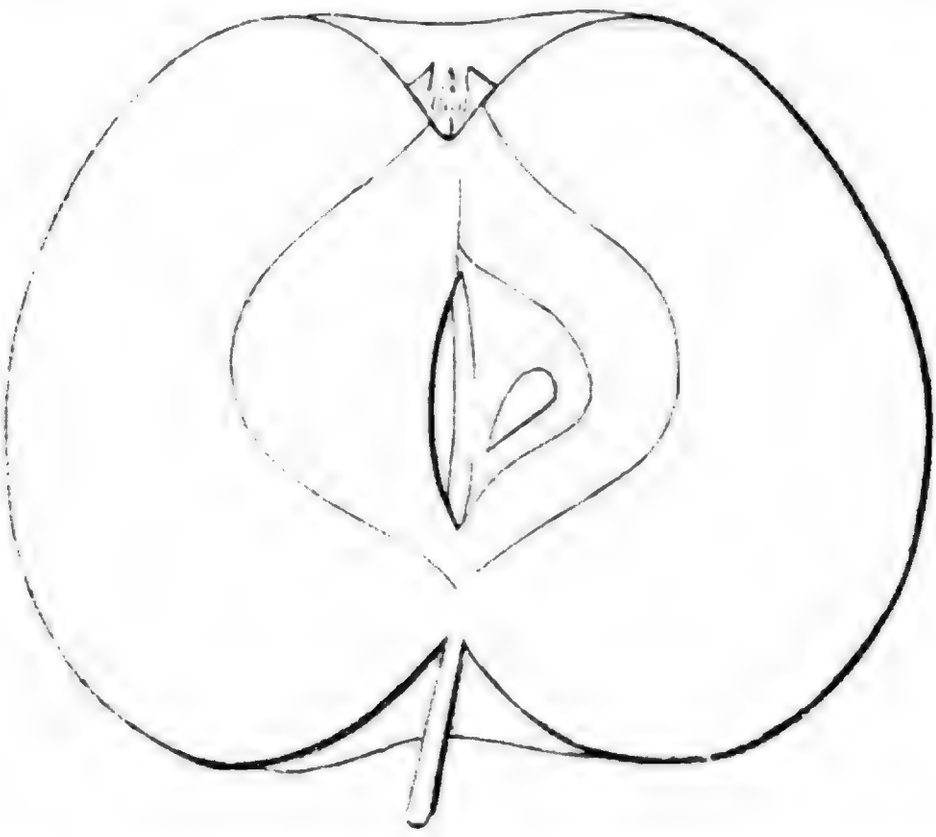
Schale: fein, gelblich-grün, ſpäter hell citronengelb, ſtark beſonnte Früchte auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte fein, zerſtreut, braun; Roſtfarbe findet ſich nur vereinzelt.

Fleiſch: weiß, fein, weich, ſaftreich; von angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches zwiebelförmig, ſtiel- und kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: October bis Januar. Für die Wirthſchaft recht werthvoller Apfel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, bildet eine flach gewölbte Krone, trägt gut und blüht ebenſo ſpät, wie der graue Kurzſtiel, weshalb er auch für rauhe Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mäßig groß, ei-lanzettlich, ſcharf gezähnt; Nebenblätter kurz-linienförmig.



No. 829. Sondergleichen von Welford Park.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Hogg III. 1. B. **†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er ist englischen Ursprungs; über seine Entstehung ist mir nichts bekannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet, verdient aber wegen seiner Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Rosenthal, Baumschulenbesitzer in Wien.

Literatur und Synonyme: Nonpareil Welford Park (England). Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger oder stumpf-kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen grün, wollig, kurz-zugespitzt, mit nach innen geneigten Blättchen; Kelcheinsenkung flach und weit, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung mäßig tief und weit, strahlig berostet.

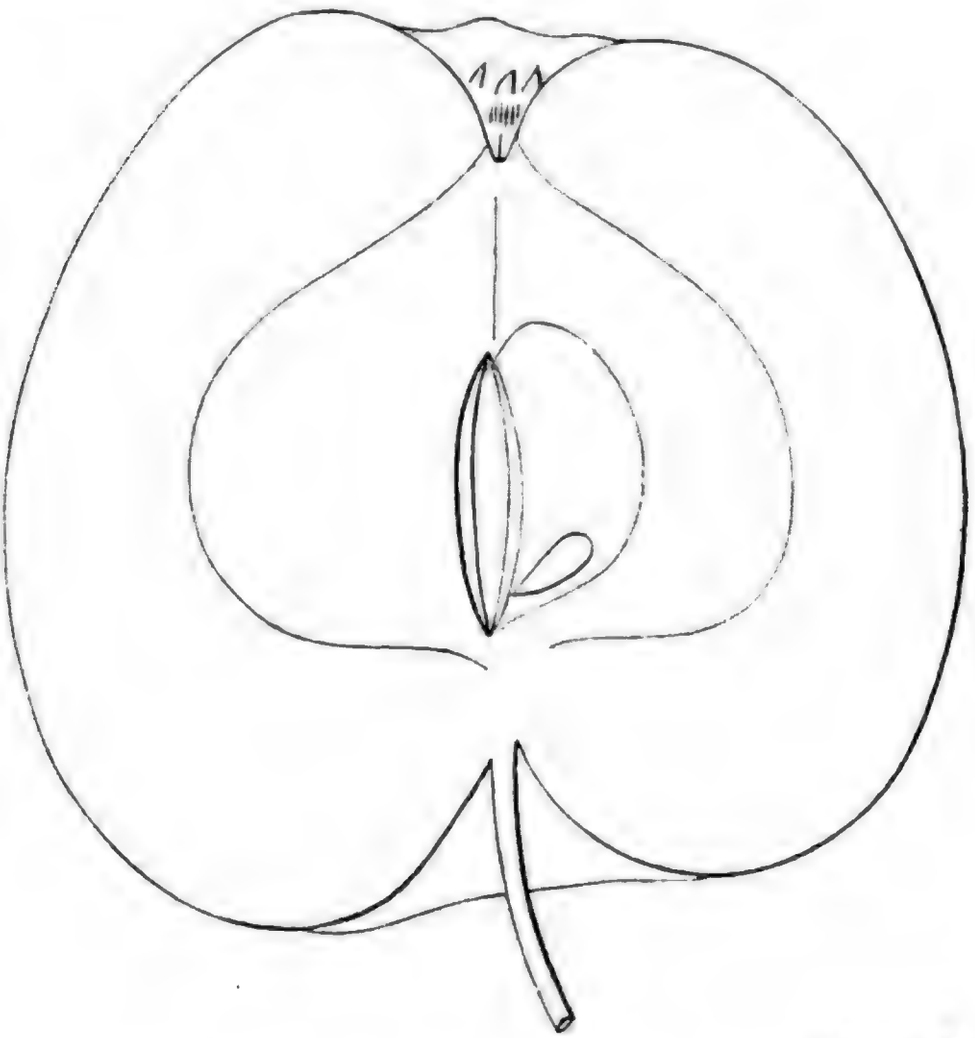
Schale: glatt, glänzend, grünlich-gelb, lagerreif goldgelb, an der Sonnenseite karminroth gestreift, geflammt und punktirt; Schalenpunkte wenig bemerklich; um Kelch und Stiel fein berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, weich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, geöffnet, Wandungen zerrissen, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November bis März. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. Sommertriebe mäßig stark und lang, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt oval, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 830. Späher des Nordens.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg III. 2. C. **†† Januar-Mai.

Heimath und Vorkommen: er wurde um 1795 in Eaſt-Bloomfield, einer Stadt des Staates New-York, gezogen. In Deutſchland iſt er wenig bekannt; ich erhielt ihn im Jahre 1865 von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Northern Spy (Warder, American Pomology, Apples, 1867, S. 541). 2. Northern Spy, (Hovey, ~~1847~~, I. S. 19). 3. Northern Spy, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 298). 4. Northern Spy (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 105).

Geſtalt: großer, ſtumpf-kegelförmiger, etwa 85 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Kelche zu verjüngt ſie ſich merklich. Die eine Seite iſt oft ſtärker ausgebildet, als die andere.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung eng und tief, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, oft gebogen; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

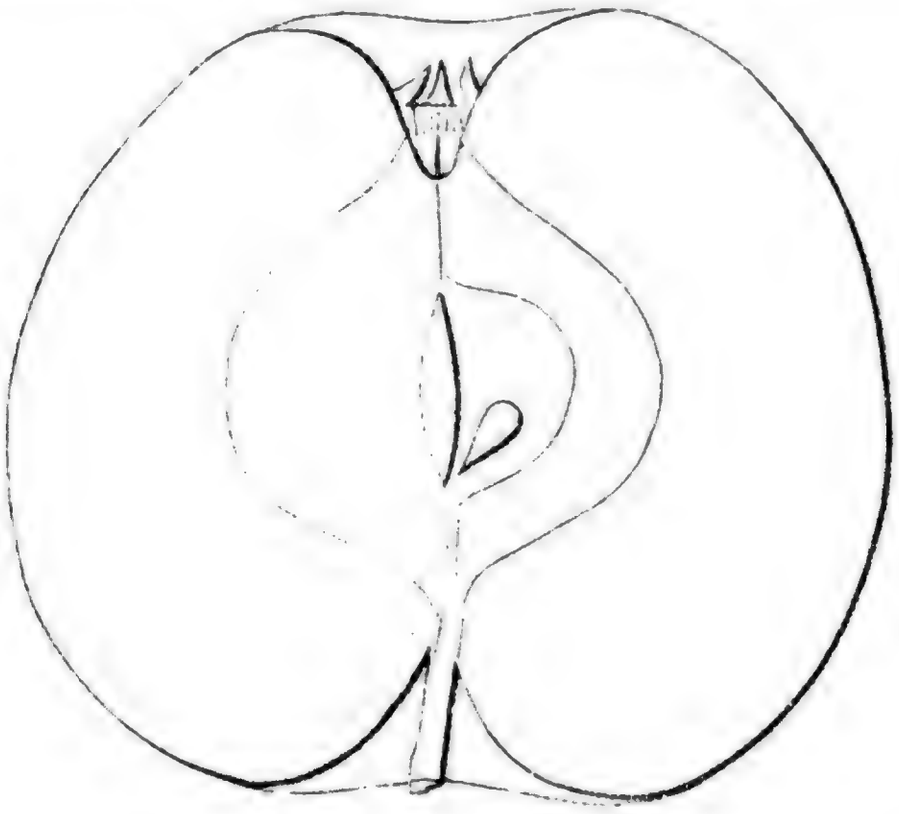
Schale: fein, glatt, glänzend, grünlich-gelb, fast völlig schön roth gefärbt und gestreift; Punkte zerstreut, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, zart, sehr saftig, von angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, zahlreiche, mittelgroße, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis Ende Mai. Sehr gute Tafelfrucht, die auch wegen ihrer Schönheit empfohlen werden kann.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach und wird am besten in die Krone starkwüchsiger Sorten veredelt; auf Johannisstammunterlage trägt er sehr reichlich. — Sommertriebe stark, von mittlerer Länge, bräunlich-grün, wollig; Fruchtaugen abgestumpft; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter länglich-oval, stark-zugespitzt, gesägt; Blattstiel kurz und dick; Nebenblätter wenig entwickelt.



No. 831. Kloppenheimer Streifling.

Diel V. 3; Luc. XIII. 1. a; Hogg III. 2. B. †† November-März.

Heimath und Vorkommen: dieser vorzügliche Wirthschaftsapfel kommt in der Umgegend von Kloppenheim, Wiesbaden und Mainz als Bender's Süßapfel, französischer Süßapfel und Frankfurter Matapfel vor. Geh. Rath von Trapp machte zuerst auf ihn aufmerksam und gab ihm obige Benennung, sandte auch der Königlichen Gärtner-Lehranstalt Reiser davon ein.

Literatur und Synonyme: 1. Kloppenheimer Matapfel (v. Trapp, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1865, S. 41). 2. Kloppenheimer Streifling (von Trapp, Illustrirte Monatshefte, 1865, S. 167). 3. Kloppenheimer Streifling (Dr. Thomä, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 292).

Gestalt: großer, kurz- walzenförmiger, auch hochgebaut-kegelförmiger, etwa 70 mm hoher und 75 mm breiter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach dem Stiele und dem Kelche zu ziemlich gleichmäßig ab. Auf der Oberfläche zeigen sich vom Stiele zum Kelch mehr oder weniger flache Kanten, die aber an den beiden Endflächen der Frucht wenig bemerklich sind.

Kelch: offen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, lange grün bleibend, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, dick, fleischig, kaum hervorragend; Stieleinsenkung tief und eng; der Stiel oft durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt; strahlig berostet.

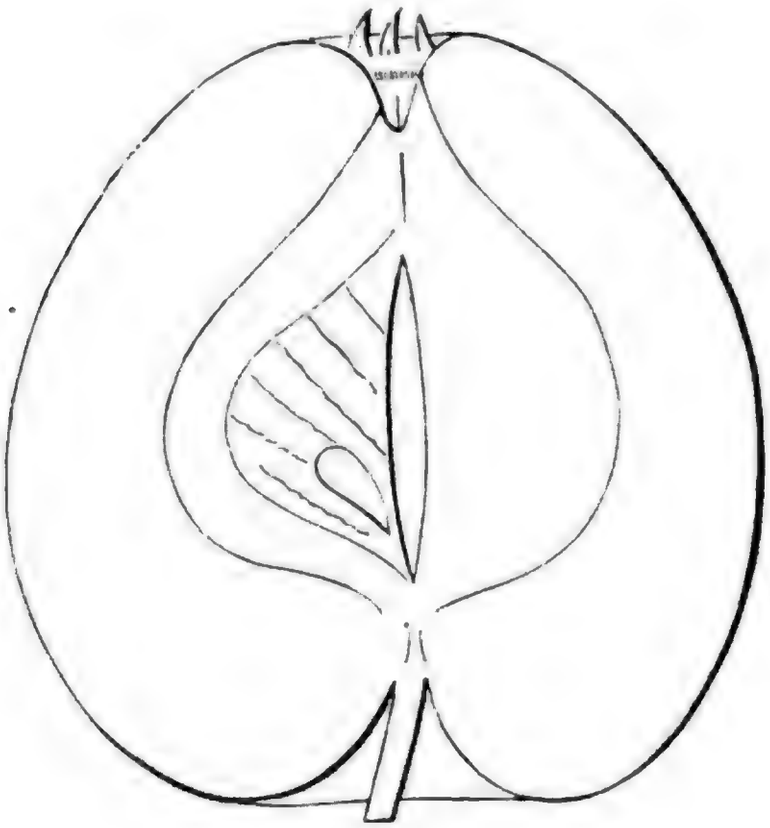
Schale: glatt, geschmeidig, beduftet, abgerieben glänzend, grün, später hellgelb, auf der Sonnenseite lebhaft carmoisinroth verwaschen und kurz abgesetzt dunkler gestreift; Punkte klein, zerstreut, oft weiß umringelt, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, anfangs (vor der Lagerreife) hart und sauer, später (nach Neujahr) saftreich und süß.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, eiförmige, kurz-zugespitzte, graubraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Winter, hält sich bis März. Für Wirthschaft und Markt vortreffliche Frucht; auch zu Most brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr gesund, bildet eine umfangreiche Krone, trägt gut und blüht sehr spät. — Sommertriebe stark, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund, gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 832. Meffert's Süßapfel.

Diel VI. 2; Luc. XIV. 2. a; Hogg III. 2. A. **†† October-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde vom Lehrer Meffert in Altendorf bei Salzungen aus Samen gezogen und durch die Meininger Baumschule verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Meffert's Süßapfel (Stoll, Oesterreichisch-Ungarische Pomologie, 1882).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach wölbt; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen lang-zugespitzt, grünlich, wollig, mit aufrecht stehenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: holzig, kurz, hellbraun, kaum hervorragend; Stieleinsenkung eng und tief, strahlig berostet.

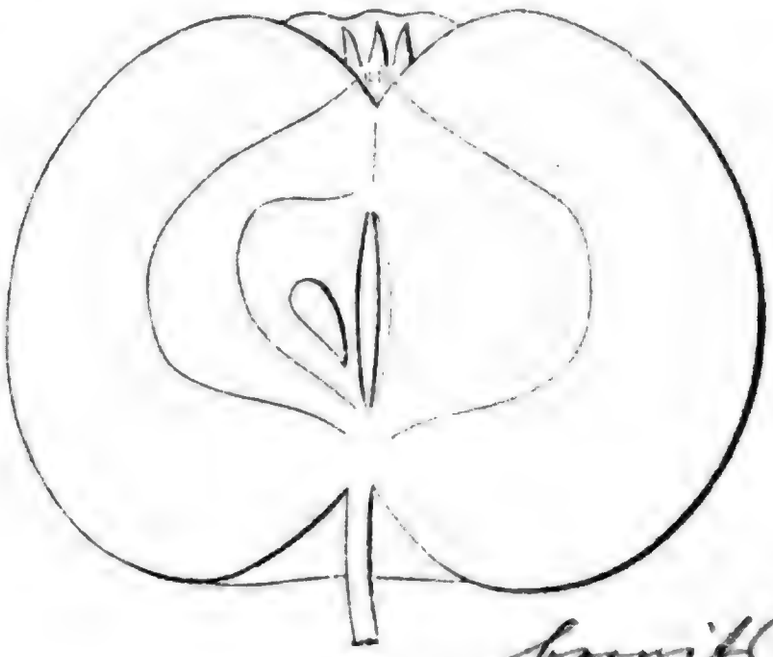
Schale: glatt, ſelbſt abgerieben wenig glänzend, hellgelb, ſonnenwärts dunkelgelb, mit blutfarbiger Röthe leicht verwaſchen; Punkte weißlich, von hellerem Hofe umgeben; um Kelch und Stiel oft fein beroſtet.

Fleiſch: gelblich-weiß, locker, mürbe, ſaftreich, von ſchwach gewürztem, angenehm ſüßem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geſchloſſen, geräumig, Wände aufgeriſſen, kleine, kurz-zugeſpitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, ſtielwärts herzförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift im October und hält ſich bis Neujahr. Liebhabern von Süßäpfeln zu empfehlen, doch auch für die Wirthſchaft ſehr brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, iſt ſehr fruchtbar, bildet eine hohe, runde Krone, ſcheint auch nicht empfindlich zu ſein. Sommertriebe ſtark, braun, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſtumpf-zugeſpitzt, etwas abſtehend; Blätter eirund, ſcharf geſägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



No. 833. Rockport Sweet.

Diel VII. 1; Luc. ~~VII.~~ 1. a; Hogg III. 1. D. **† November-Februar.

Heimath und Vorkommen: er wurde in Nordamerika im Staate Maſſachuſets aus Samen gezogen. In Deutſchland iſt er wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ihn aus dem Pomolgiſchen Inſtitut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Rockport Sweet (Warder, American Pomology, Apples, 1867). 2. Douce de Rockport (Downing, The Fruits and Fruits-Trees of America, 1872, S. 338). 3. Douce de Rockport (Guide pratique, Thomas, S. 151).

Geſtalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht flacht ſich nach dem Kelche und dem Stiele gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen ſchmal, lang-zugeſpitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung tief und eng, von Falten umgeben, die ſich oft bis zur Stieleinſenkung hinziehen.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinſenkung tief und eng, hellbraun beroſtet.

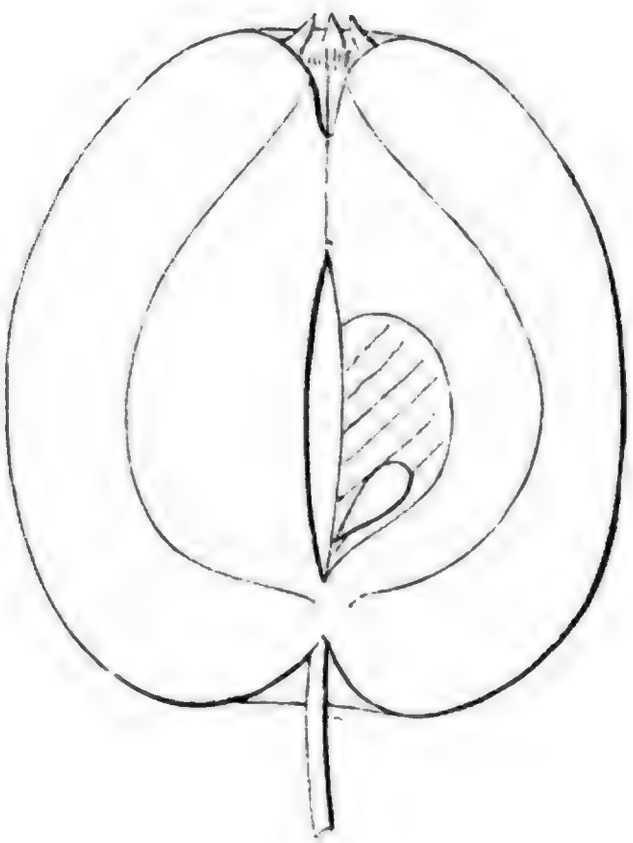
Schale: glatt, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Punkte fein, zerſtreut, braun, wenig bemerklich.

Fleiſch: weiß, weich, ſaftreich, von angenehm ſüßem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, geöffnet, lang-zugeſpitzte, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden grundſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November bis März. Für Liebhaber von Süßäpfeln angenehme Frucht; für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt ſehr gut und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe ſchlank und ſtark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, ſcharf gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 834. Unger's Taubenapfel.

Luc. V. 1. a; Hogg III. 2. A. **† Ende September.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Heinrich Unger in Baruth aus Samen gezogen und von dessen Bruder, dem Kaufmann Unger zu Glossen, in der Herbstausstellung des Gartenbau-Vereins zu Berlin 1879 ausgestellt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn vom Aussteller.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleiner, eiförmiger, etwa 55 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele zu normal ab, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, grün, wollig, an der Spitze zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung seicht und eng, von Falten umgeben, die flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: 2 cm lang, dünn, holzig, wollig, weit herausgehend; Stieleinsenkung flach und eng, schwach strahlig berostet.

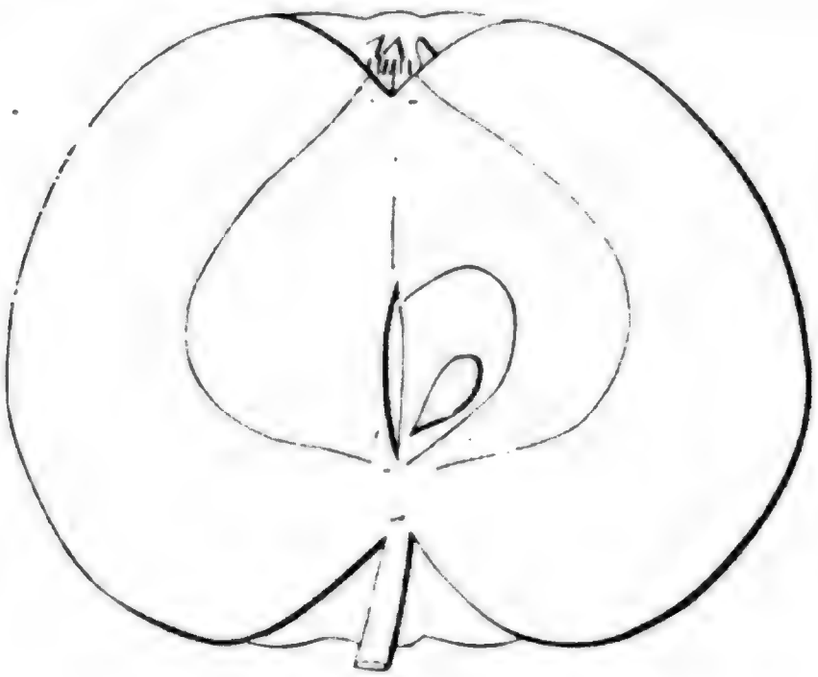
Schale: fein, glänzend, vom Baume gelblich-grün, später hellgelb, auf der Sonnenseite intensiver, oft schwach geröthet; Punkte zerstreut, kaum bemerklich, in der Röthe bräunlich; Rostanflüge fehlen.

Fleisch: weiß oder gelblich-weiß, fein, zart, saftreich, von schwach gewürztem, weinartigem Geschmack.

Kernhaus: offen; Fächer geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, gut ausgebildete, ovale, kurz-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: Ende November, hält sich bis März. Für Tafel und Küche recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr tragbar. Sommertriebe mäßig stark und lang, braun punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter mäßig groß, ei-lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande stark gesägt; Nebenblätter linien-förmig.



No. 835. Thauapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. a; Hogg II. 1. C. **† September-October.

Heimath und Vorkommen: eine sehr alte französische Frucht, über deren Entstehung Zuverlässiges nicht bekannt ist. In Deutschland scheint sie wenig bekannt zu sein; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Pomme de rosée (Poiteau, Pomologie française, 1846, IV, No. 16). 2. Mirabelle (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 277). 3. Thauapfel (Dochnahl, die Kernobstsorten, No. 486). 4. Der bedustete Apfel (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, III, S. 26, No. 43). 5. Mirabelle (Thomas, Guide pratique, S. 137).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit breiter, stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng, von feinen Falten und fünf Rippen umgeben, die sich über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, dünn, nicht herausragend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

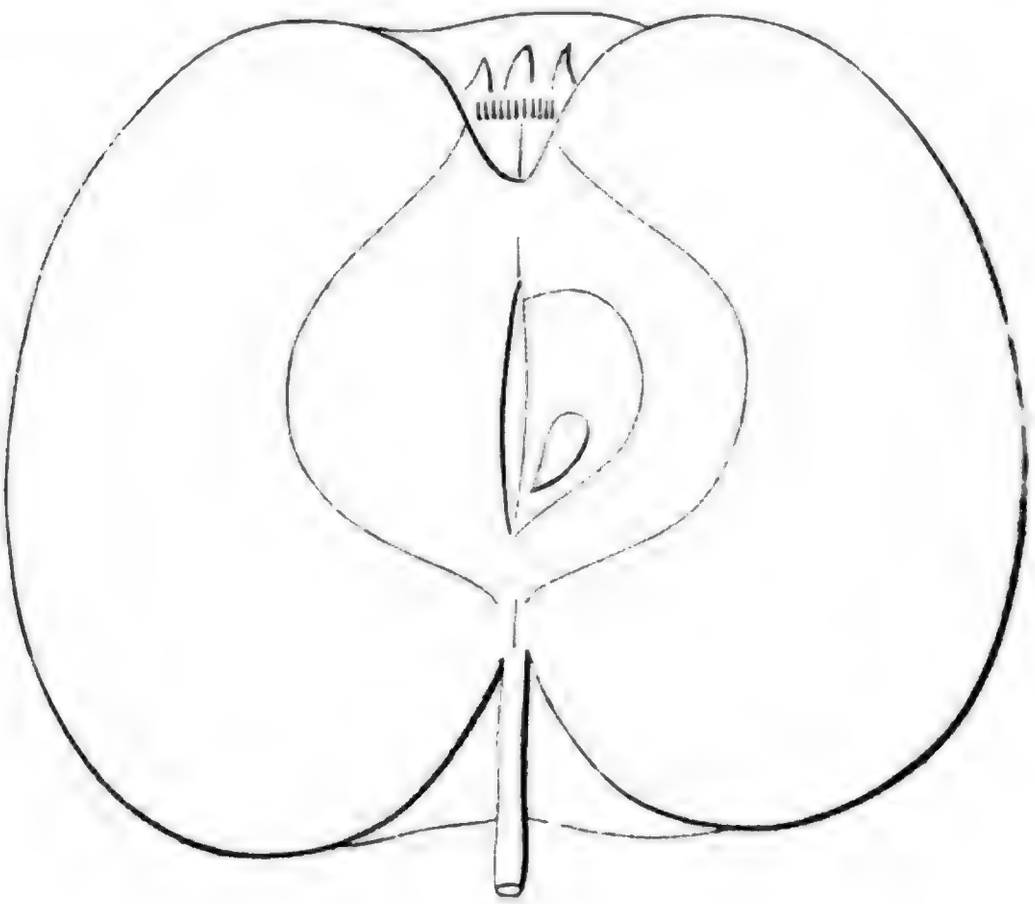
Schale: fein, bläulich beduftet, roſen- oder kirſchroth; Punkte fein, ſtark, weißlich.

Fleiſch: gelblich-weiß, unter der Schale röthlich, fein, weich, ſaftreich, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: geſchloſſen; Fächer geräumig, lang-zugeſpitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entſpringend.

Reifezeit und Nutzung: Auguſt bis October. Für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig ſtark und trägt ſehr dankbar. Sommertriebe aufrecht, mäßig lang und ſtark, braunroth, wollig, ſtark punktirt; Fruchtaugen groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt klein, ei-lanzettlich, lang-zugeſpitzt, unregelmäßig gezähnt; Nebenblätter breit-linienförmig.



No. 836. Transparente de Croncels.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. b; Hogg I. 1. A. **† Ende Auguſt.

Heimath und Vorkommen: dieſe ſchöne Frucht wurde von Gebrüder Baltet, Baumſchulenbeſitzer in Croncels bei Troyes in Frankreich, aus Samen gezogen und im Jahre 1869 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie 1870 vom Züchter. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt, verdient aber als anſehnlicher, ſchön gefärbter Sommerapfel häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Transparente de Croncels (Baltet frères, Cat. 1869). 2. Transparente de Croncels (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 146).

Geſtalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 90 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch ſitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht ſich flach abrundet, während ſie nach dem Kelche merklich abnimmt.

Kelch: geſchloſſen oder halboffen; Blättchen lang, ſpitz, grün, wollig; Kelcheinſenkung tief und weit, von Falten umgeben.

Stiel: lang, grün, wollig, oft durch einen Fleiſchwulſt zur Seite gedrückt; Stieleinſenkung tief und weit, ſtrahlig beroſtet.

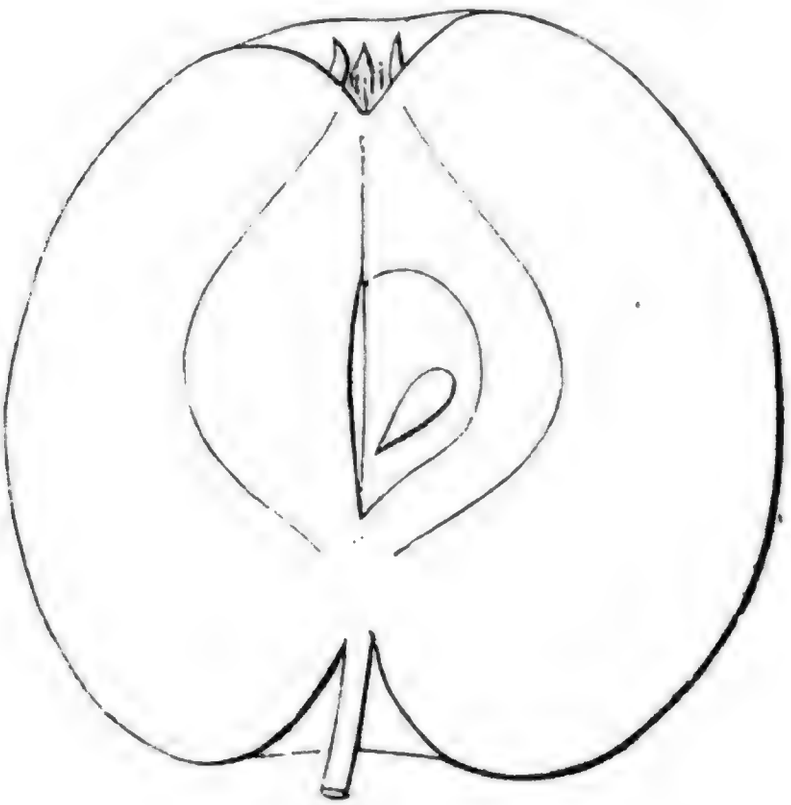
Schale: fein, glatt, geſchmeidig, beduftet, grünlich-ſtrohgelb, ſtark beſonnte Früchte zeigen auf der Sonnenſeite eine zarte Röthe; Punkte fein, weiß, namentlich um Kelch und Stiel ſehr dicht.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, locker, mürbe, ſaftig, von angenehm gewürzigem, etwas roſenartigem Geſchmack; Geruch ſchwach.

Kernhaus: faſt geſchloſſen; Fächer geräumig, große, kurz-zugeſpitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches abgerundet-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugeſpitzt; Kelchröhre breit-kegelförmig; Staubfäden mittelſtändig.

Reifezeit und Nutzung: er reift Ende Auguſt und hält ſich 4 Wochen. Sehr ſchöne Sommerfrucht, für Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt ſehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe ſchlank, hellbraun, wollig, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf, wollig; Holzaugen anliegend; Blätter groß, ei-herzförmig, in der Jugend unterſeits filzig, am Rande ſchwach geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 837. Winter-Veilchenapfel.

Diel VI. 2; Luc. XIV. 2. a; Hogg III. 2. C. *† Winter.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Frucht, die unter den verschiedensten Namen in Frankreich und Deutschland vorkommt; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Violette de Mars (le Lectier, d'Orléans, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant, 1628, p. 22). 2. Reinette Violette (Van Mons, Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers, qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection, p. 57, No. 276). 3. Violette de Quatre-Goûts (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, p. 44, No. 849). 4. Violette (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 521). 5. Violetter Apfel (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, No. 1076). Nach Dochnahl kommt er auch unter folgenden Namen vor: Kohlapfel, Mohrenapfel, schwarzer Borsdorfer, schwarzer Gulderling, Kastanienapfel u. s. w.

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: mäßig lang, holzig, etwas herausragend; Stieleinsenkung tief und eng, braun berostet.

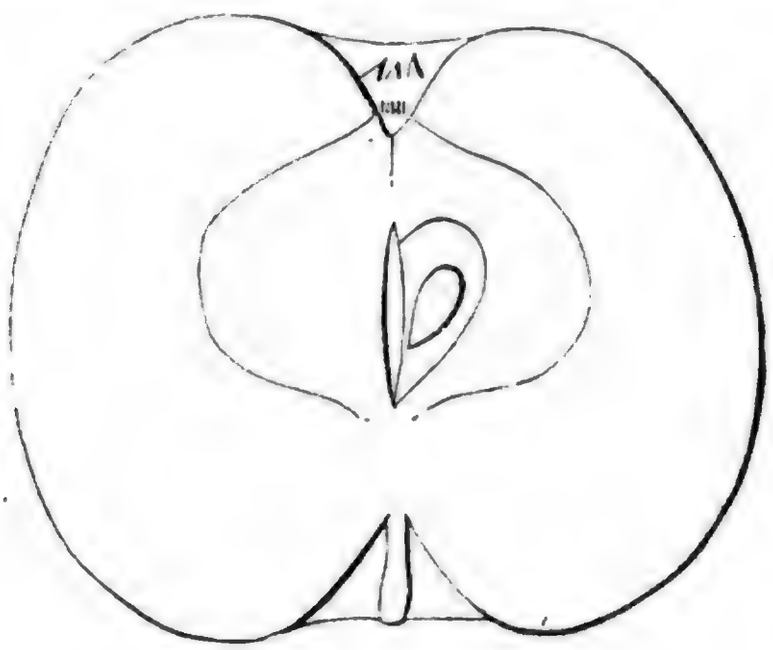
Schale: fein, glänzend, stark beduftet, hellgelb, fast gänzlich dunkelroth gefärbt; Punkte fein, zahlreich, zerstreut.

Fleisch: grünlich-weiß, fest, geschmeidig, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, langzugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts schlank-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Winter bis Mai. Recht guter, lange dauernder Apfel für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig stark und lang, bräunlich; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt ei-lanzettlich, ungleich gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 838. Steierischer Winterborsdorfer.

Diel IV. 4; Luc. IX. 2. a; Hogg III. 1. A. **†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Steiermark, wo er seit langer Zeit als Maschanzker verbreitet und sehr geschätzt ist; Graf Attems in Graz hatte auf der Potsdamer Ausstellung im Jahre 1877 sehr schöne Früchte ausgestellt; ihm verdanken wir die Verbreitung dieses Apfels hauptsächlich, so wie H. Göthe, Director der Obst- und Weinbauschule in Marburg, von dem auch die Königl. Gärtner-Lehranstalt Reiser erhielt.

Literatur und Synonyme: 1. Steierischer Winterborsdorfer (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1877, S. 275). 2. Steierischer Winter-Maschanzker, (Graf Attems, gedruckte Beschreibung, während der Potsdamer Ausstellung vertheilt). 3. Steierischer Winter-Maschanzker (Stoll, der Obstgarten, 1881, No. 1. S. 4. Taf. I.).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach dem Stiele und Kelche zu gleichmäßig flach ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, mitunter glatt und schön gerundet.

Stiel: sehr kurz, braun, holzig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung eng und tief, zimmetfarbig berostet.

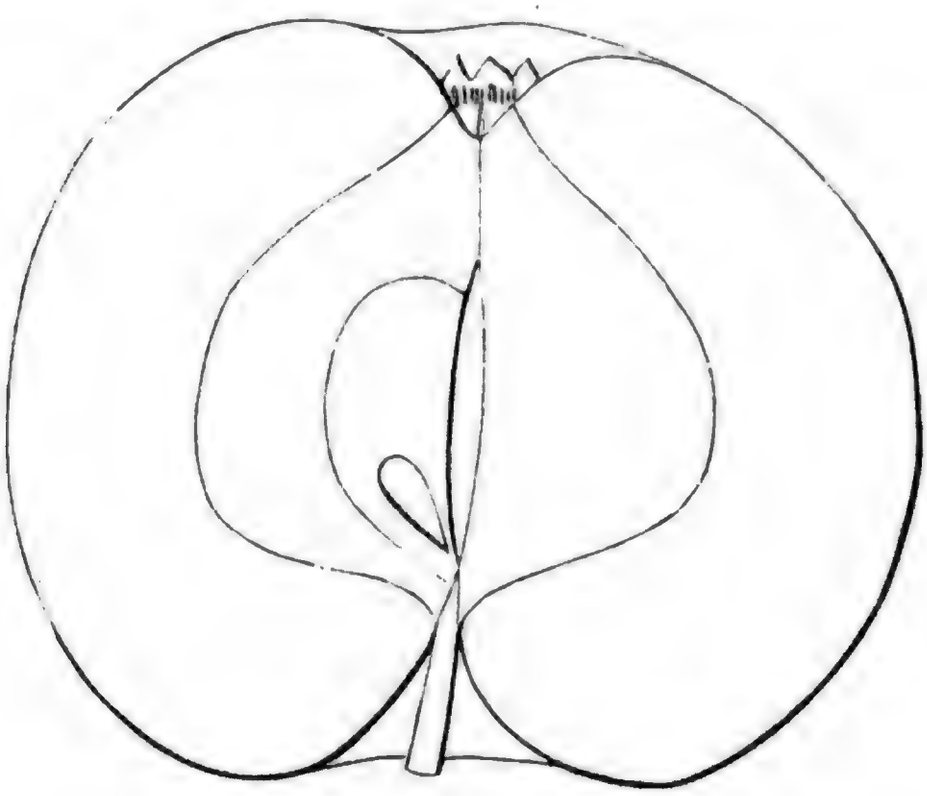
Schale: glatt, glänzend, weißlich-gelb, auf der Sonnenseite hochgelb, stark besonnte Früchte schön carminroth verwaschen. Warzen und einzelne Rostanflüge finden sich auf den meisten Früchten.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack, ähnlich dem des Edelborsdorfers.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, langzugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts schlank-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis März. Vorzügliche Frucht für Tafel und Wirthschaft. Hier gezogene Früchte konnte ich kaum vom Edelborsdorfer unterscheiden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig stark, wird groß, ist dauerhaft, trägt gut, bildet eine flach-kugelförmige Krone und gedeiht in geschützten, wie in freien Lagen. — Sommertriebe schwach, glänzend braunroth, silberhäutig, wenig wollig, fein punktirt; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter mittelgroß, glänzend, oval, am Rande gezähnt; Nebenblätter fein, klein; die Blüthe erscheint ziemlich spät.



No. 839. Daniel's rothe Winterreinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. c; Hogg III. 1. C. *†† November-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von der Staatsräthin Daniel in Köln am Rhein aus Samen gezogen und zuerst an Diel gesandt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Inspector Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Daniel's rothe Winterreinette (Diel, 1832, 27. 28, S. 88). 2. Reinette Daniel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 389). 3. Daniel's rothe Winterreinette (Dochnahl, No. 666).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, oft auch flach-kugelförmige, etwa 75 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt, oft verkrümmert, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung eng und tief, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, 1—2 cm lang, holzig; Stieleinſenkung tief und eng, fein beroſtet.

Schale: glatt, hellgelb, größtentheils mit ſtarkem, dunklem Blutroth verwaſchen und geſtreift; Punkte fein, zahlreich, weiß-grau; heller Roſt findet ſich an einigen Früchten.

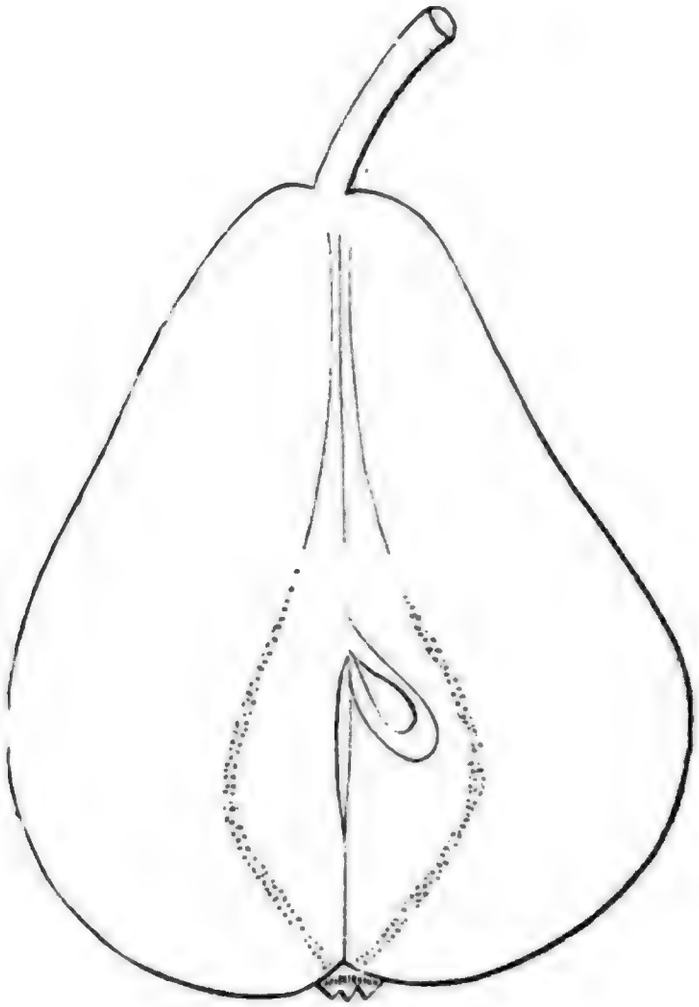
Fleiſch: weiß, fein, ſaftvoll, feſt, von gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer groß, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugeſpitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randſtändig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Frühjahr. Für die Wirthſchaft recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, wird nicht ſehr groß, iſt aber ſehr fruchtbar. Sommertriebe ſtark, lang, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend. Blatt groß, zugeſpitzt, ſtark gezähnt; Nebenblätter linienförmig.

B/ Birnen № 671 – 762 fehl. im Supplement Jahr 1875



No. 763. Abbé Edouard.

Diel I. 3. c; Luc. V. 2. b; Jahn IV. 3. **† November-December.

Heimath und Vorkommen: dieſe recht gute Frucht wurde von van Mons aus Samen gezogen und ohne Namen abgegeben; Alexander Bivort in Geeſt-Saint-Rèmy bei Jodoigne erntete im Jahre 1848 die erſten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von L. van Houtte, Handelsgärtner in Gent (Belgien).

Literatur und Synonyme: 1. Abbé Édouard (Bivort, Album de Pomologie, IV, 1851, S. 70). 2. Abbé Édouard (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 2). 3. Eduard's Schmalzbirne (Dochnahl, No. 361). 4. Abbé Édouard (R. Hogg, the fruit Manual, S. 349). 5. Abbé Édouard (Mas, le Verger, Poires d'hiver, No. 57).

Geſtalt: kleine, kreiſelförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich

flach abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie mit oder ohne Einziehung ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dünn, gebogen, holzig, sitzt oben auf wie eingesteckt, oft ist er auch zur Seite gedrückt.

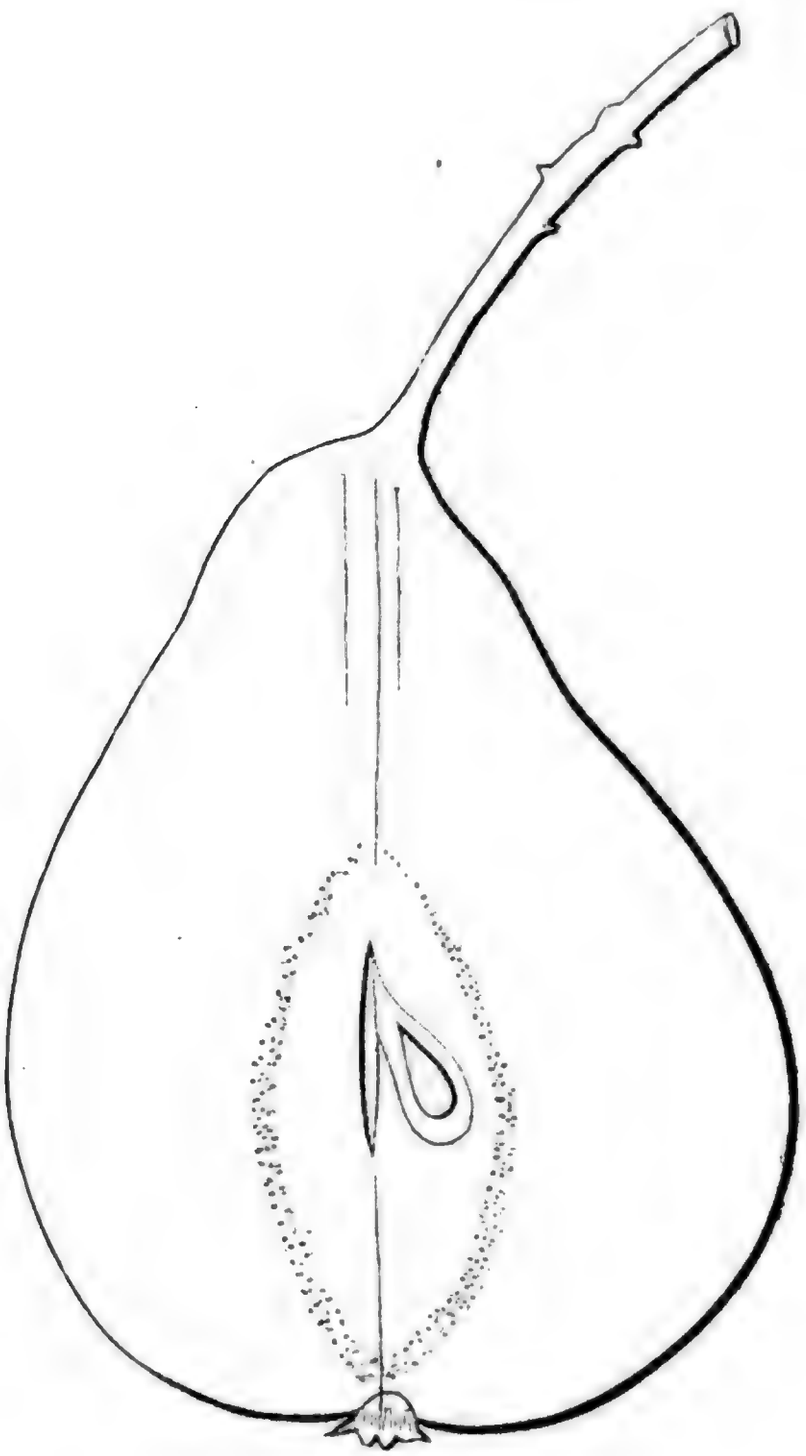
Schale: grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; oft finden sich einige Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, mittelgroße, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr tragbar und gedeiht auch auf Quitte. Sommertriebe lang und mäßig stark, grünlich braun, stark punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, tief gezähnt; Blattstiel lang und stark.



No. 764. Adèle Lancelot.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** Ende October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1851 von Alexander Bivort in Geest-Saint-Rémy bei Jodoigne aus Samen gezogen und nach einer Freundin seiner Tochter, dem Fräulein Adèle Lancelot zu Monceau-sur-Sambre (Belgien), benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Inspector Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Adèle Lancelot (Jules de Liron d'Airoles, supplément de Liste synonymique des div. variétés du Poirier, S. 5). 2. Adèle Lancelot (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 6). 3. Adèle Lancelot (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 353).

Geſtalt: ziemlich große, kreiſel- oder birnförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht ſich ſchön abrundet; nach dem Stiele zu nimmt ſie mit ſanfter Einziehung ab und endet mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen mäßig groß, kurz-zugeſpitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach und eng, oft von einigen Falten umgeben.

Stiel: ſehr lang, holzig, oft etwas fleiſchig, gebogen, wie eingeſteckt, mitunter faſt in die Frucht übergehend.

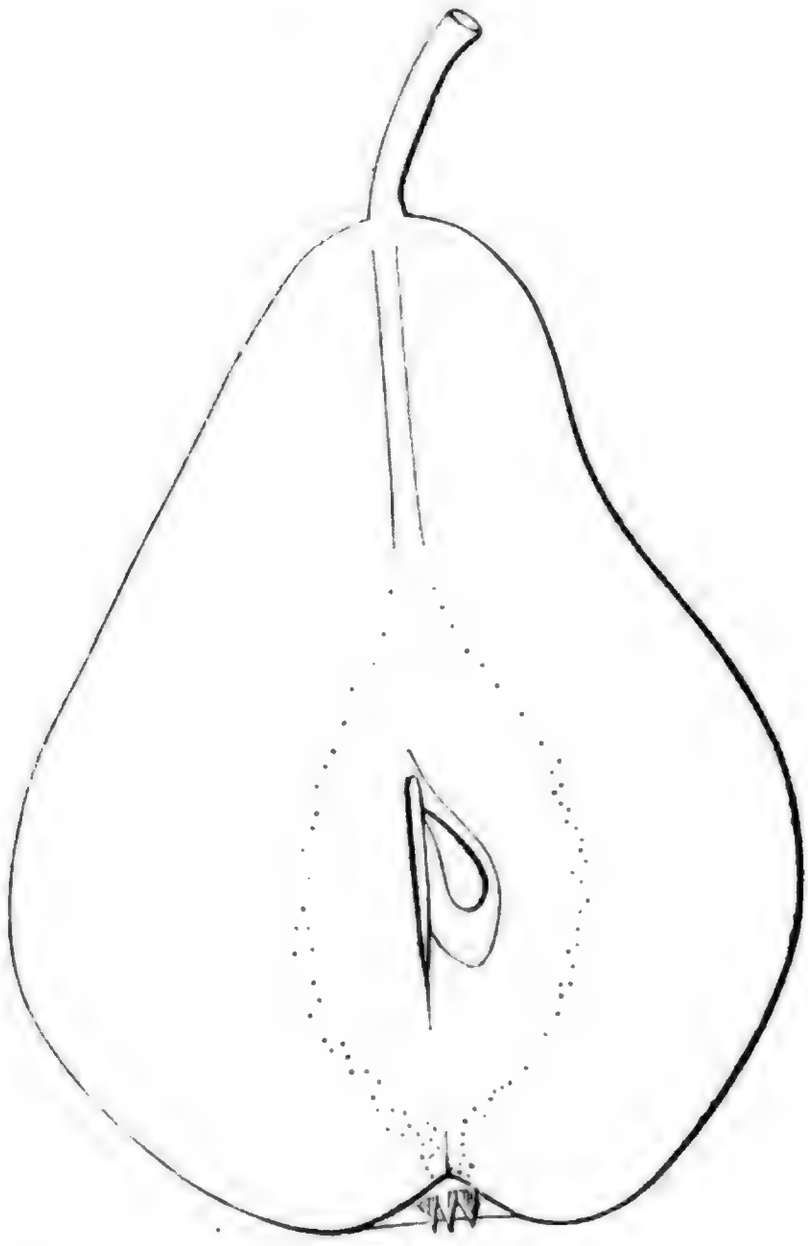
Schale: fein, grünlich-gelb, ſtark beſonnte Früchte an der Sonnenſeite mitunter ſchwach geröthet; Punkte ſtark, grünlich, die ganze Frucht bedeckend; Roſtflecken finden ſich häufig.

Fleiſch: weiß, mürbe, ſaftig, ſchmelzend, von ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: geſchloſſen; Fächer klein, gut ausgebildete, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend; Granulationen ſind bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende October. In günſtigen, warmen Lagen eine recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt fruchtbar, bildet aber keine ſchöne Pyramide. Sommertriebe ſchwach, kurz, röthlich-braun, fein punktirt; Fruchtaugen eiförmig, ſtark, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt eiförmig, kurz-zugeſpitzt, gezähnt; Stiel kurz und dünn.



No. 765. Adèle von Saint-Denis.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Guèraud in seinem Garten zu Saint-Denis bei Paris gezogen und nach seiner Tochter Adèle benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Adèle de Saint-Denis (Bivort, Album de Pomologie, II, S. 153). 2. Adèle (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, I, 1858). 3. Adèle de Saint-Denis (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 5). 4. Adéle de Saint-Ceras, (J. de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 1859. S. 23).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genährt, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit stumpf-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, holzig, braun; sitzt wenig vertieft, ist oft auch durch einen Wulst zur Seite gebogen.

Schale: grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um den Stiel finden sich oft Rostanflüge.

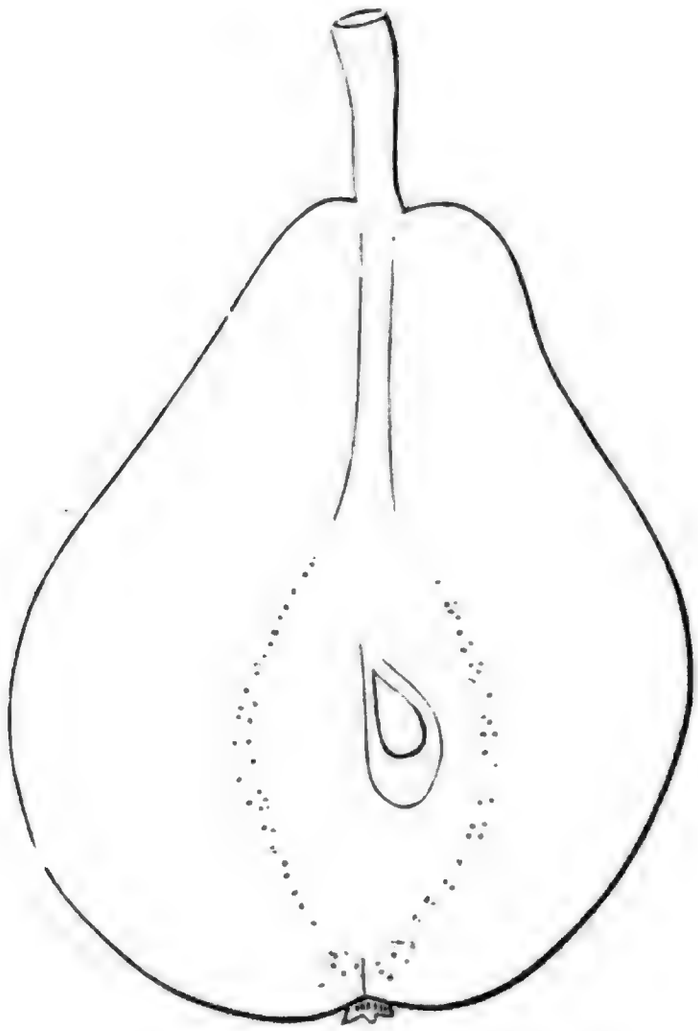
Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Ende October. Für Tafel und Haushalt recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut, gedeiht aber nicht auf Quitte. Sommertriebe ziemlich lang, wenig punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig; Holzaugen klein, spitz, abstehend; Blatt groß, elliptisch, gesägt; Stiele kurz und stark.

Sie wird oft mit der Baronne de Mello verwechselt, von der sie aber ganz verschieden ist.



No. 766. Aimé Ogereau.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn IV. 1. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: dieſe recht gute Frucht wurde in der Baumſchule von André Leroy in Angers aus Samen gezogen und nach dem Neffen des Obergärtners dieſes Etabliſſements, Henri Desportes, genannt. Im Jahre 1862 trug der Mutterſtamm die erſten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Aimé Ogereau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 14). Aimè Ogereau (Thomas, Guide pratique S. 81).

Geſtalt: kleine, kreiſelförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genährt, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu macht ſie kurze, ſanfte Einziehungen und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, verstümmelt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, fast fleischig, grün, sitzt wenig vertieft oben auf, wie eingedrückt.

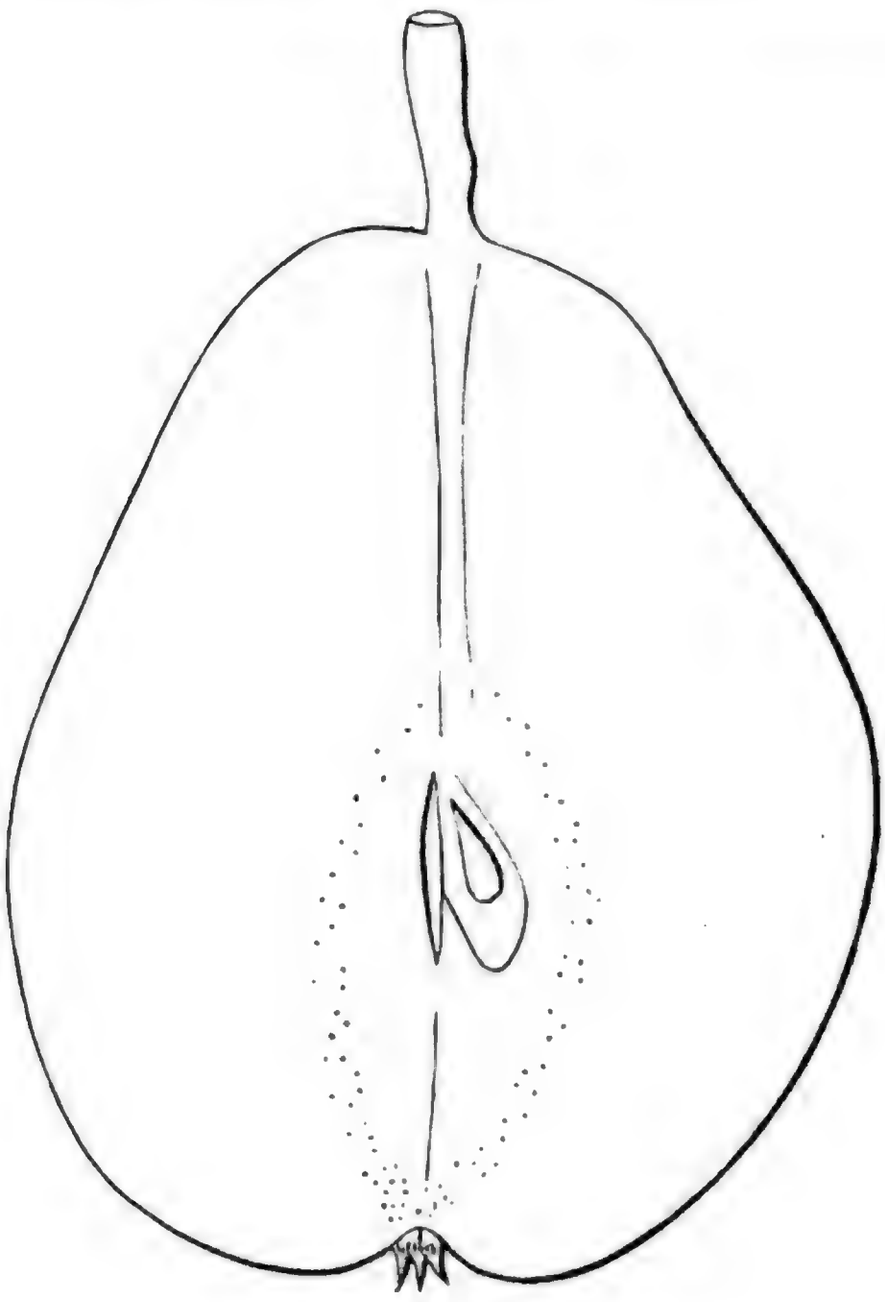
Schale: fein, hellgelb; Punkte fein, zahlreich, hellbraun; stark besonnte Früchte sind mitunter schwach geröthet; um Kelch und Stiel von bräunlichem Rost überzogen.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September bis Mitte October, gleichzeitig mit Esperens Herrnbirn und der Guten Louise von Avranches.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe kurz, stark, bräunlich; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen eirund, abstehend; Blatt klein, elliptisch, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiel dünn und kurz.



No. 767. Alexandrine Mas.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** April-Mai.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Frucht wurde von Mas, dem Herausgeber des le Verger, im Jahre 1850 aus Samen gezogen; er benannte ſie nach ſeiner Frau. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Gaucher, Baumſchulenbeſitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Alexandrine Mas (Mas, le Verger, I, No. 51). Alexandrine Mas (Thomas, Guide pratique, S, 81.)

Geſtalt: große, ſtumpf-kegelförmige, in ihren Umriſſen etwas unregelmäßige, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt

faſt in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach dem Kelche zu eiförmig ab, während ſie am Stiele ſich mit ſtark abgeſtumpfter Spitze verjüngt.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen klein, aufrecht; Kelcheinſenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, ſtark, mitunter fleiſchig, aufrecht, auf der Spitze der Frucht ſtehend, oft auch in dieſelbe übergehend.

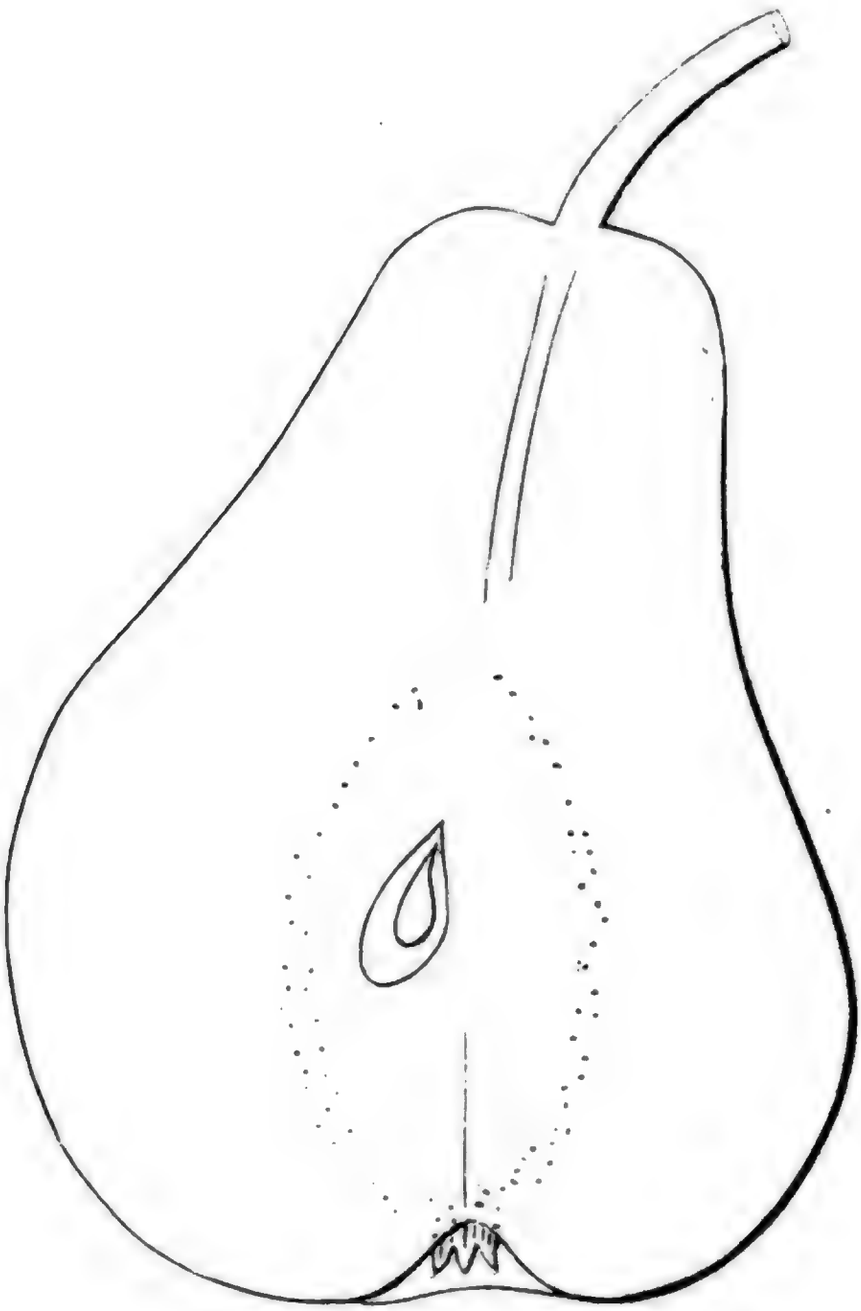
Schale: glatt, gelblich-grün, im Frühjahre blaßgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte zahlreich, bräunlich; um den Kelch und Stiel findet ſich etwas Roſt.

Fleiſch: weiß, ſaftreich, ſchmelzend, von etwas gewürzigem, ſüßweinigem Geſchmack. Granulationen finden ſich ſelten.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, ſchwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: April-Mai. Sehr gute, ſpäte Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, trägt gut, gedeiht in jedem nicht zu trockenem Boden, verlangt aber eine warme, geſchützte Lage, wenn die Frucht ihre Güte erlangen ſoll. Sommertriebe ſchwach, bräunlich-grün ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtark, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt eiförmig, kurz-zugeſpitzt, fein geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 768. Alphonſe Karr.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von Louis Berckmans, Redacteur des belgiſchen Pomolog. Albums, aus den Ausſaaten des Major Esperen gezogen und dem Literaten Alphonſe Karr gewidmet. Der Mutterſtamm trug die erſten Früchte im Jahre 1849. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Gaucher, Baumſchulenbeſitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Alphonse Karr (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 20). 2. Alphonse Karr (Hogg, the fruit Manual, S. 356). 3. Alphonse Karr (Thomas, Guide pratique, S. 81.)

Gestalt: große, bauchig-birnförmige, etwa 75 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie mit starker Einziehung ab und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, stark, gebogen, sitzt oben auf wie eingedrückt.

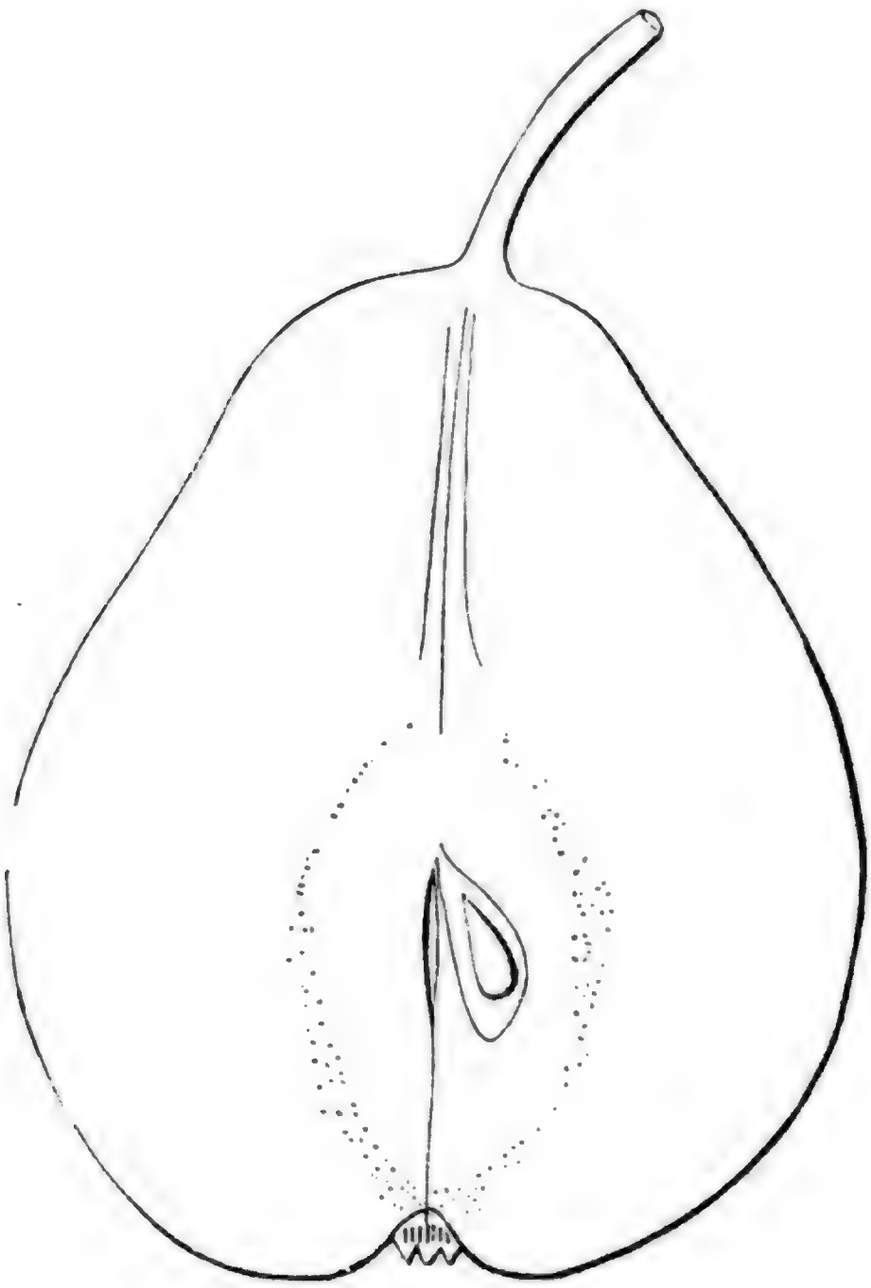
Schale: fein, glatt, goldgelb; Punkte stark, fein, braun; um Kelch und Stiel findet sich etwas Rost.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, sehr angenehmem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst und trägt mäßig, gedeiht auf Quitte und bildet eine gute Pyramide. Sommertriebe schlank, etwas wollig, olivengrün, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eirund, gesägt; Stiele kurz und stark.



No. 769. Angélique Cuvier.

Diel I. 2. b; Luc. III. 1. 2; Jahn IV. 2. ** Mitte bis Ende October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Transon, Baumschulenbesitzer in Orleans gezogen und in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vortreffliche Frucht im Jahre 1878 direkt vom Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, kegelförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht halb eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich mit oder ohne Einziehung und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, ſchmal, ſpitz, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach, eng, glatt.

Stiel: 20 mm lang, ſchwach, holzig, braun; er ſteht auf der Spitze der Frucht, oft ſchwach vertieft oder durch einen Fleiſchwulſt ſeitwärts gedrückt.

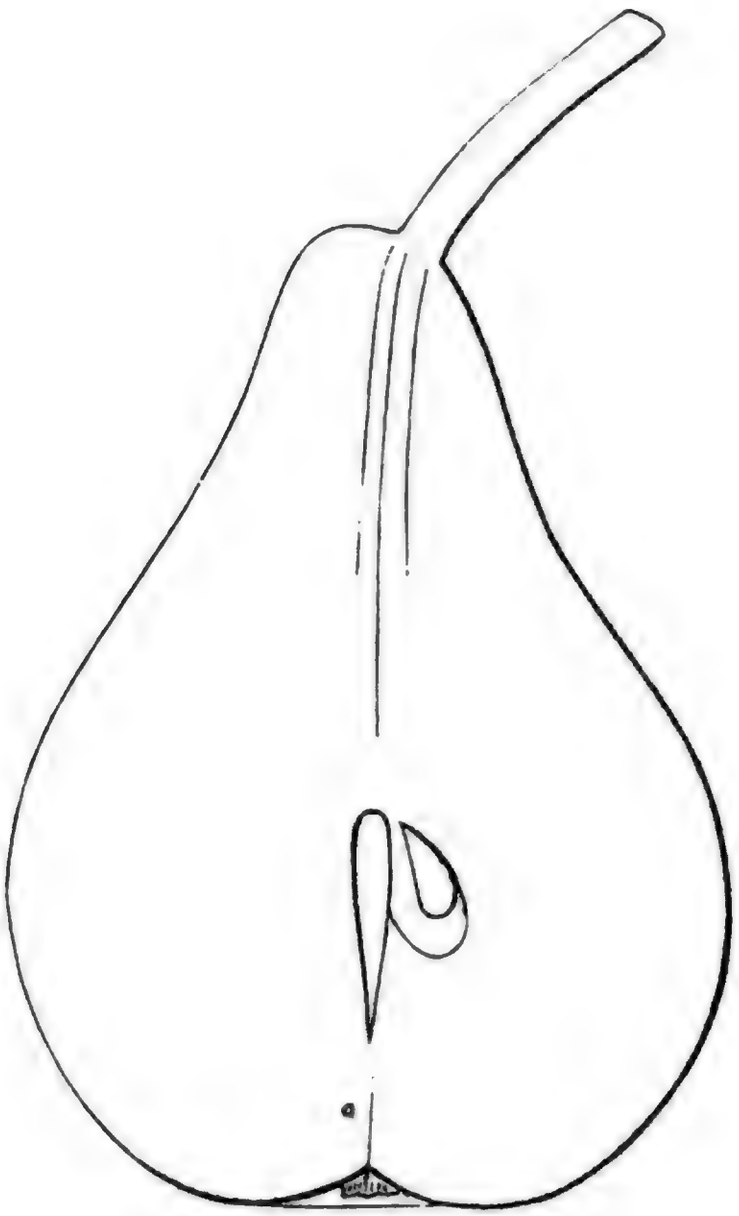
Schale: fein, rauh, röthlich-zimmetbraun; zahlreiche, hellbraune ſternförmige Roſtpunkte bedecken die ganze Frucht.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, ſchmelzend, ſüß, von angenehm gewürzigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer eng, kleine, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende October. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, trägt früh und reichlich und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe ſchwach, kurz, dunkelbraun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen ſpitz, klein, abſtehend; Blätter oval oder breit-elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, am Rande fein geſägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 770. Amandine de Rouen.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Baumschulenbesitzer Boisbunel jun. in Rouen aus Samen gezogen und nach ihrem mandelartigen Geschmack Amandine genannt. Im Jahre 1846 ausgesäet, trug sie 1857 die ersten Früchte und erhielt vom Gartenbau-Verein zu Rouen 1858 ein Ehrendiplom. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Amandine de Rouen (Boisbunel, Bulletin du Cercle pratique d'horticulture et de botanique de la Seine-Inferiéure, 1858, S. 155). 2. Amandine (de Rouen) (André Leroy, Dic-

tionnaire de Pomologie No. 25). 3. Amandine (Mas, le Verger, II. No. 112). 4. Amandine de Rouen (Thomas, Guide pratique, S. 81).

Geſtalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht ſich normal abrundet; nach dem Stiele macht ſie ſchöne, ſchlanke Einziehung und verjüngt ſich mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen klein, ſtumpf; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: lang, dünn, gebogen, obenauf wie eingedrückt.

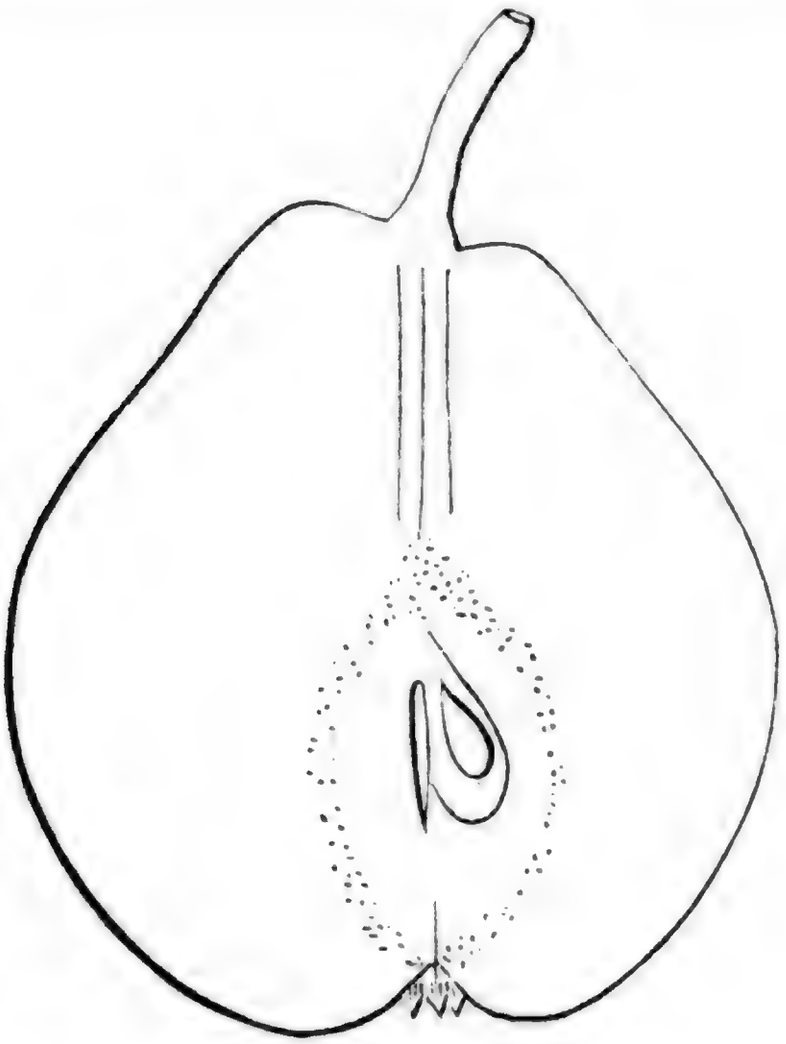
Schale: grünlich-gelb; Punkte fein, braun, zahlreich; Roſtflecken grünlich umfloſſen.

Fleiſch: weiß, feſt, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehmem, fein ſüß-weinigem Geſchmack. Granulationen finden ſich ſelten.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer mäßig geräumig; ſchwarzbraune, vollkommene, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Für die Tafel brauchbar. Der gerühmte mandelartige Geſchmack fand ſich hier nicht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, gedeiht am beſten auf Wildling und bildet auf Quitte nur ſchwache und ſchlechte Pyramide. Sommertriebe ſchlank, dunkelbraun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt mittelſtark, elliptiſch, geſägt; Blattſtiel ziemlich lang und dick.



No. 771. Amélie Leclerc.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. b; Jahn IV. 2. ** Ende September-Anf. October.

Heimath und Vorkommen: dieſe werthvolle Frucht wurde von Amadée Leclerc in Laval aus Samen gezogen und nach ſeiner Tochter benannt. Der etwa 12jährige Stamm brachte im Jahre 1850 die erſten Früchte; durch Hutin, den ſpäteren Beſitzer der Leclerc'ſchen Baumſchulen, wurde ſie 1861 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Binter u. Eblen, Baumſchulenbeſitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Amélie Leclerc (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 29). Amélie Leclerc (Thomas, Guide pratique. S. 73).

Geſtalt: mittelgroße, ſtumpf-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit ſchwachen, kurzen Einziehungen ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: halb-geſchloſſen; Blättchen klein, in der Regel verkümmert; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: 15 cm lang, dick, gebogen, bräunlich, obenauf wie eingedrückt, von ſtarken Falten umgeben.

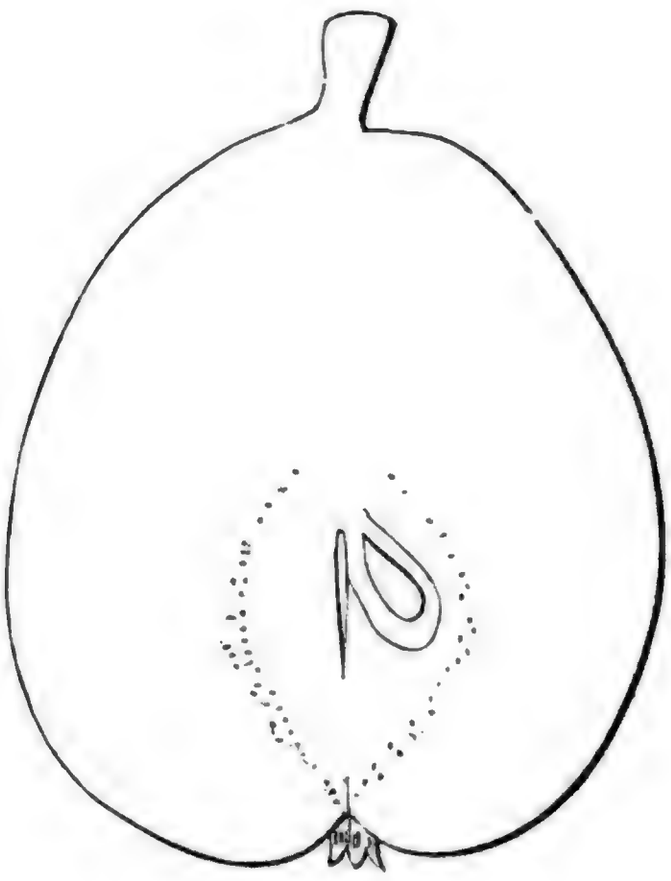
Schale: fein, hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach flammenartig geröthet; Punkte fein, wenig bemerklich; um den Stiel finden ſich oft Roſtflecke.

Fleiſch: weiß, feſt, ſaftreich, ſchmelzend, von ſchwach gewürztem, ſüßweinigem Geſchmack.

Kernhaus: etwas hohlachſig; Fächer klein, ſchwarzbraune, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend; Granulationen finden ſich ſelten.

Reifezeit und Nutzung: Ende September, Anf. October. Für die Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, giebt auf Wildling und Quitte eine gute Pyramide und trägt dankbar. Sommertriebe ſchwach, bräunlich, ſtark punktirt; Fruchtaugen ſtark, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt klein, eiförmig, ſchwach geſägt; Stiel kurz und dünn; Nebenblätter linienförmig.



No. 772. Amiral Cécile.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. 3. * * † Ende October-December.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Frucht wurde im Jahre 1846 von Boisbunel jun., Baumſchulenbeſitzer in Rouen, aus Samen gezogen und dem Admiral Cécile gewidmet. Der Mutterſtamm trug 1858 die erſten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Gaucher, Baumſchulenbeſitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Amiral Cécile (Louis van Houtte, Flores des Serres, 1874, No. 733). 2. Amiral Cécile (Dictionnaire de Pomologie, No. 31). 3. Admiral Cécile (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 360). 4. Amiral Cécile (Thomas, Guide pratique, S. 67).

Geſtalt: kleine, kreiſelförmige, etwa 60 mm breite und eben ſo hohe Frucht; der Bauch ſitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht ſich normal abrundet; nach dem Stiele zu nimmt ſie ohne Einziehung ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, ſtark, fleiſchig, obenauf wie eingeſteckt, zwiſchen ſchwachen Falten.

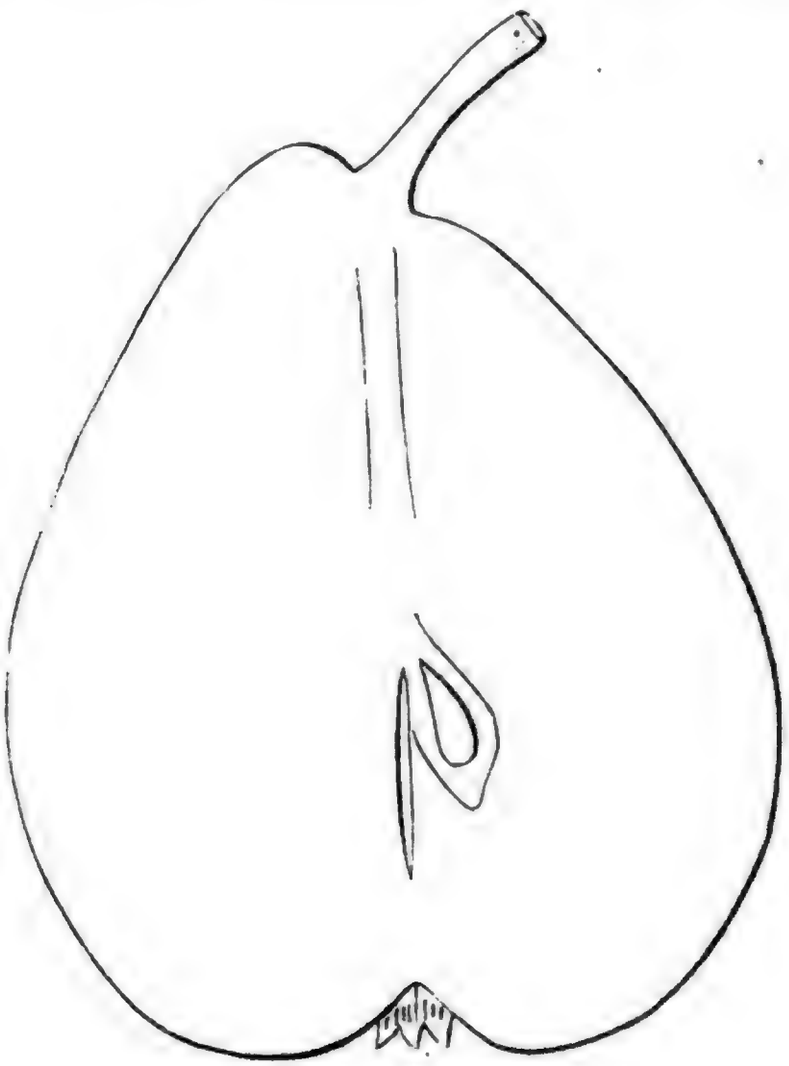
Schale: glatt, gelblich-grün, faſt die ganze Frucht mit feinem, braunrothem Roſt überzogen; Punkte fein, wenig ſichtbar.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von fein gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend; Granulationen ſind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Ende October und hält ſich bis December. Für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt dankbar und giebt auf Quitte und Wildling eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe lang und ſtark, bräunlich-grün, punktirt; Holzaugen klein, ſpitz, anliegend; Blatt groß, oval oder elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, tief geſägt; Stiele kurz und dünn.



No. 773. André Desportes.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 1. ** Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1854 in der Baumschule von André Leroy in Angers aus Samen der William's Christbirne gezogen und nach dem ältesten Sohne des Obergärtners dieser Baumschule benannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. André Desportes (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, I. No. 37). 2. André Desportes (Thomas, Guide pratique, S. 81).

Gestalt: mittelgroße, abgestumpft-kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehung ab und endet mit stumpfer, oft schiefer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: 15 mm lang, holzig, gebogen, grünlich-braun; sitzt meist seitwärts und etwas unterhalb der sich mit Falten aufwerfenden Spitze der Frucht.

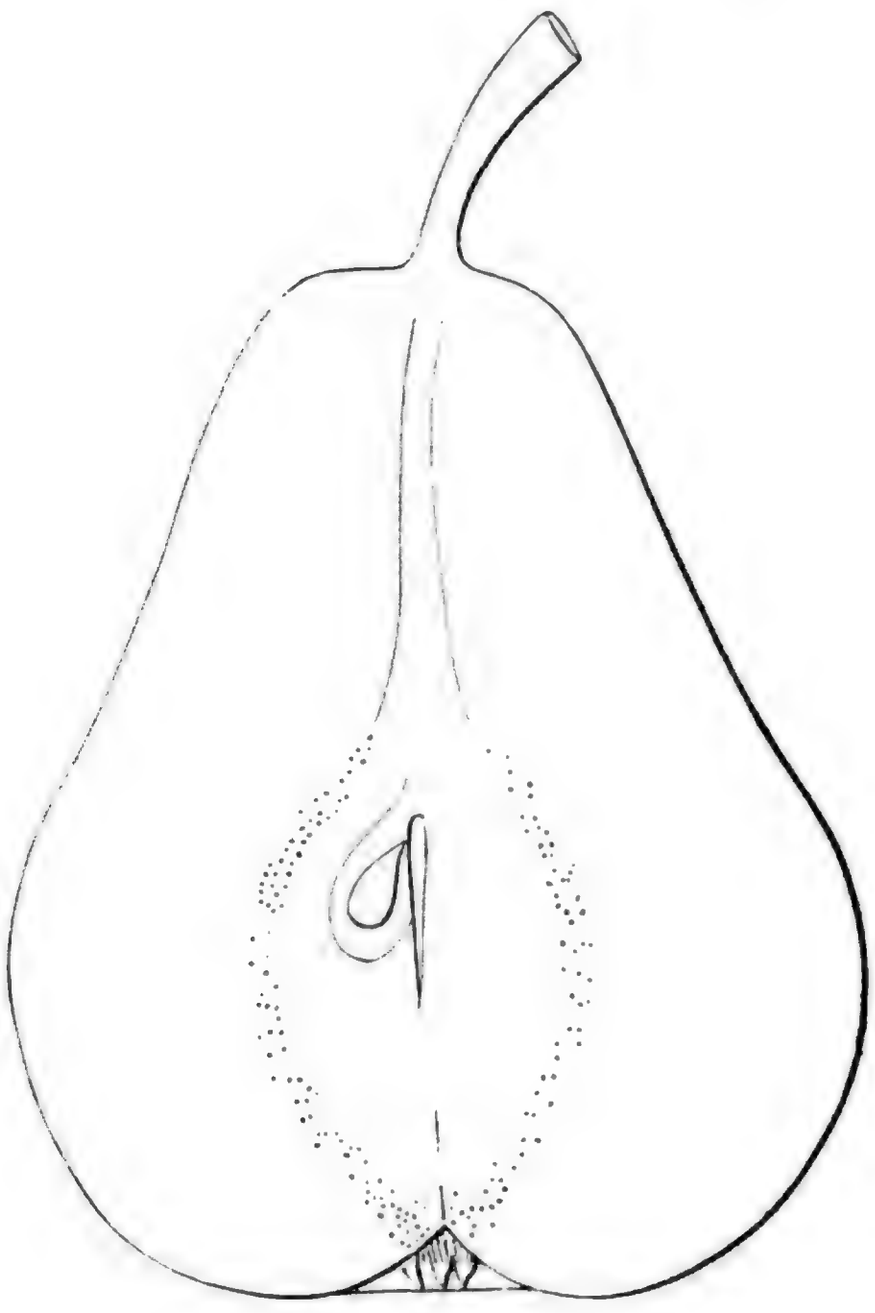
Schale: fein, glatt, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut; Rost findet sich nur selten.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen fehlen gänzlich.

Reife und Nutzung: Mitte Juli. Recht gute Frucht für die Tafel; sie ist wegen ihrer frühen Reifzeit und großen Tragbarkeit zu beachten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht auf Quitte und Wildling gleich gut und trägt sehr dankbar. Sommertriebe kräftig, lang, etwas wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-eiförmig; Holzaugen stumpf, anliegend; Blatt groß, eirund-oval oder ei-lanzettlich, schwach gesägt; Stiele lang und stark.



No. 774. Andrews.

Diel I. 3. b; Luc. III. (IV). 1. b; Jahn III. 1. ** September.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde um 1820 in Nordamerika, in der Umgegend von Dorcheſter (Maſſachuſſets) aufgefunden; über ihre Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Andrews (Downing, the Fruits and the Fruit-trees of America, 1864, S. 451). 2. Andrews

(André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 38). 3. Andrews (Hogg, the fruit Manual, S. 362). 4. Andrews (Mas, le Verger, III. No. 7).

Geſtalt: mittelgroße, etwas veränderliche, birnförmige, mitunter auch abgeſtumpft-kreiſelförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit ſchlanken Einziehungen ab und endet mit mehr oder weniger abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: faſt geſchloſſen; Blättchen klein, ſchmal, aufrecht; Kelcheinſenkung breit und flach.

Stiel: 2 cm lang, an der Spitze verdickt, gebogen, obenauf wie eingeſteckt.

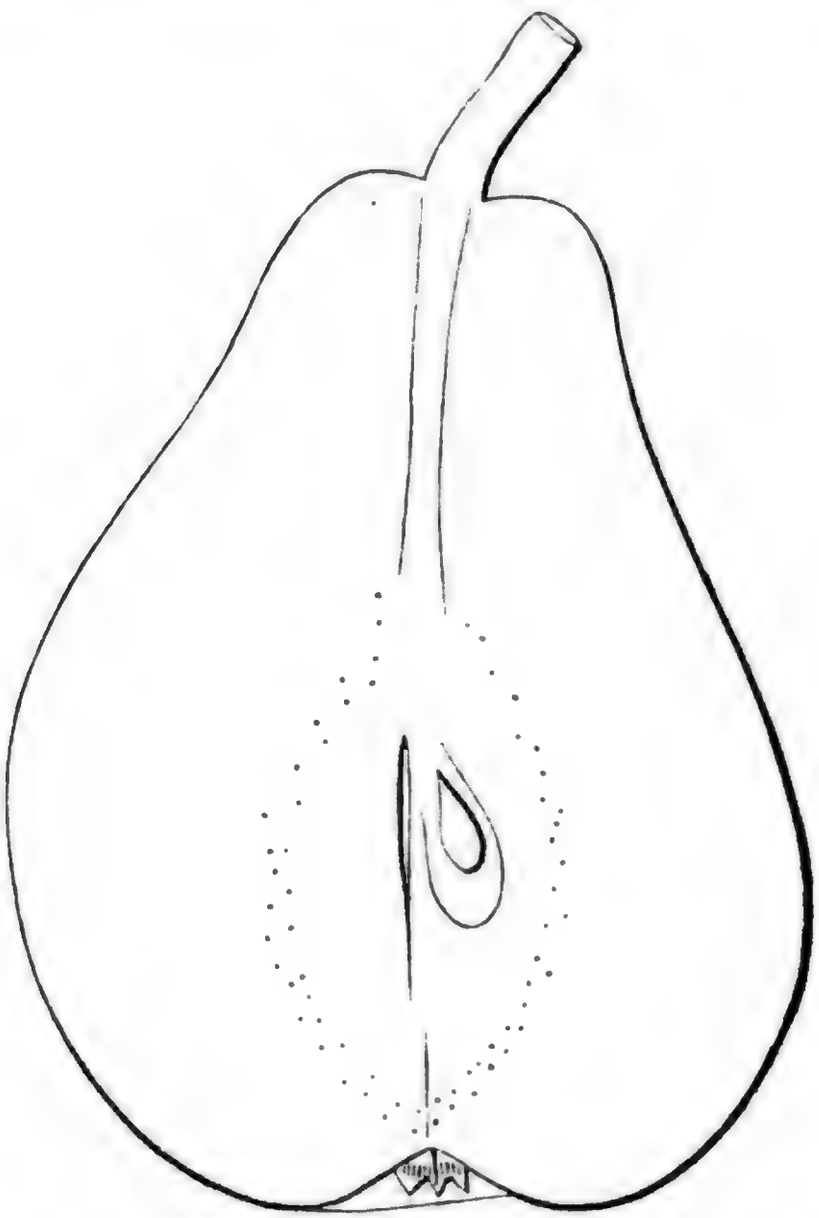
Schale: glatt, fein, hellgelb, an der Sonnenſeite bräunlich geröthet; Punkte fein; um Kelch und Stiel etwas beroſtet.

Fleiſch: grünlich-weiß, ſaftreich, fein, ſchmelzend, von angenehm gewürzigem, vorzüglichem, ſüßweinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: September; zu früh gepflückt, wird ſie leicht mehlig. Für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſelbſt auf Wildling ſchwach, iſt aber ſehr fruchtbar. Sommertriebe ſchwach, bräunlich, punktirt, wollig; Fruchtaugen klein, oval; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, kurz zugeſpitzt, ſcharf geſägt.



No. 775. Angelica Leclerc.

Diel I. 1 c; Luc. III. 1. a; Jahn III. 3. ** † November-December.

Heimath und Vorkommen: Léon Leclerc in Laval erzog sie aus Samen und benannte sie nach seiner Tochter. Der Baumschulenbesitzer Hutin in Laval brachte sie im Jahre 1861 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: Angelica Leclerc (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 43). 2. Angèlique Leclerc (Thomas, Guide pratique, S. 82).

Gestalt: große, abgestumpft-birnförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die

Frucht ſich eiförmig wölbt; nach dem Stiele zu macht ſie ſchlanke Einziehungen und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, ſtark, fleiſchig, grün, ſchief in einer ſchwachen Vertiefung ſtehend.

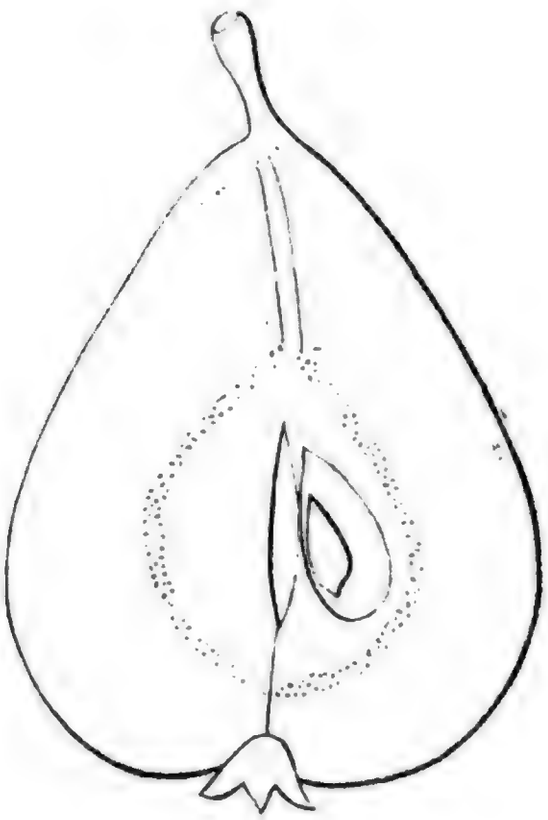
Schale: fein, glatt, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, bräunlich.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von ſchwach gewürzigem, angenehm ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Schwache Granulationen finden ſich in der Regel.

Reifezeit und Nutzung: Ende October bis December. Für Tafel und Wirthſchaft recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt gut und giebt auf Quitte und Wildling eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe lang, ſtark, bräunlich, punktirt, an der Spitze wollig; Fruchtaugen mäßig ſtark, ſtumpf-eiförmig; Holzaugen ſpitz, angedrückt; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugeſpitzt, ſchwach geſägt; Blattſtiele lang und ſtark; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 776. Annabirn.

Diel I. 2. 1.; Luc. II. 1. 2.; Jahn IV. 1. **† Anf. September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von L. Späth, Baumschulenbesitzer in Berlin, aus Samen gezogen; er benannte sie nach seiner Gemahlin. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 45 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön rundet; nach dem Stiele hin macht sie schwache Einziehungen und endet mit abgestumpft-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, hart, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng, schön abgerundet.

Stiel: mäßig stark, kurz, holzig, obenauf wie eingesteckt, mitunter auch durch einen kleinen Wulst zur Seite gedrückt.

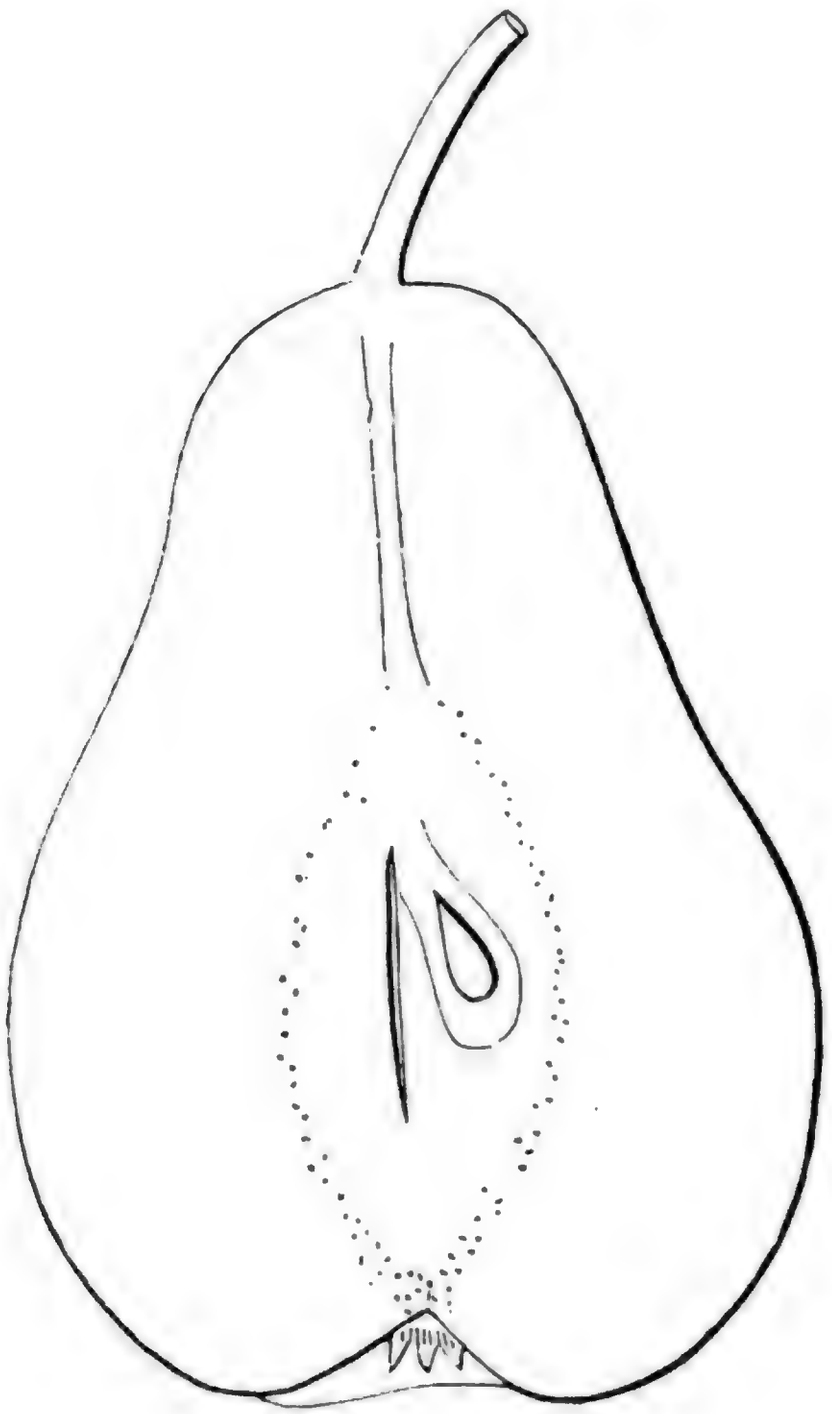
Schale: gelb, fast gänzlich mit feinem, zimmetfarbigem Rost bedeckt, durch den die Grundfarbe nur stellenweise durchblickt; Punkte kaum bemerklich; im Rost erscheinen sie als hellere Flecken.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von gewürzigem, wein-ſäuerlichem, zimmetartigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, ovale, kurz-zugeſpitzte, am Kopfe mit einem Köpfchen verſehene, ſchwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Anfangs September, gleichzeitig mit William's Chriſtbirn, der Römiſchen Schmalzbirn u. a. m. Für Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt reichlich und kommt ſelbſt in leichtem Sandboden recht gut fort. Sommertriebe ſchlank, bräunlich-olivenfarbig, filzig, ſtark punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-eiförmig, wollig; Holzaugen zugeſpitzt, abſtehend; Blatt ei-lanzettlich, oder eiförmig, lang-zugeſpitzt, in der Jugend wollig, am Rande ſchwach geſägt; Stiel lang, ſchwach, wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 777. Arthur Bivort.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2. ** Ende September-October.

Heimath und Vorkommen: dieſe recht gute Frucht fand ſich unter einer Ausſaat des Profeſſors van Mons in Löwen; Alexander Bivort, der ſpäter den Stamm, der 1850 die erſten Früchte brachte, erhielt, nannte ſie nach ſeinem Bruder Arthur. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Arthur Bivort (Album de Pomologie, IV. S. 77, 1851). 2. Arthur Bivort (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 57). 3. Arthur Bivort, (R. Hogg, the fruit Manual, S. 366). 4. Arthur Bivort (Thomas, Guide pratique S. 82).

Geſtalt: große, birnförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit ſchlanker Einziehung ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugeſpitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach und weit.

Stiel: ziemlich lang, holzig, etwas gebogen, ſitzt obenauf in einer ſchwachen Vertiefung.

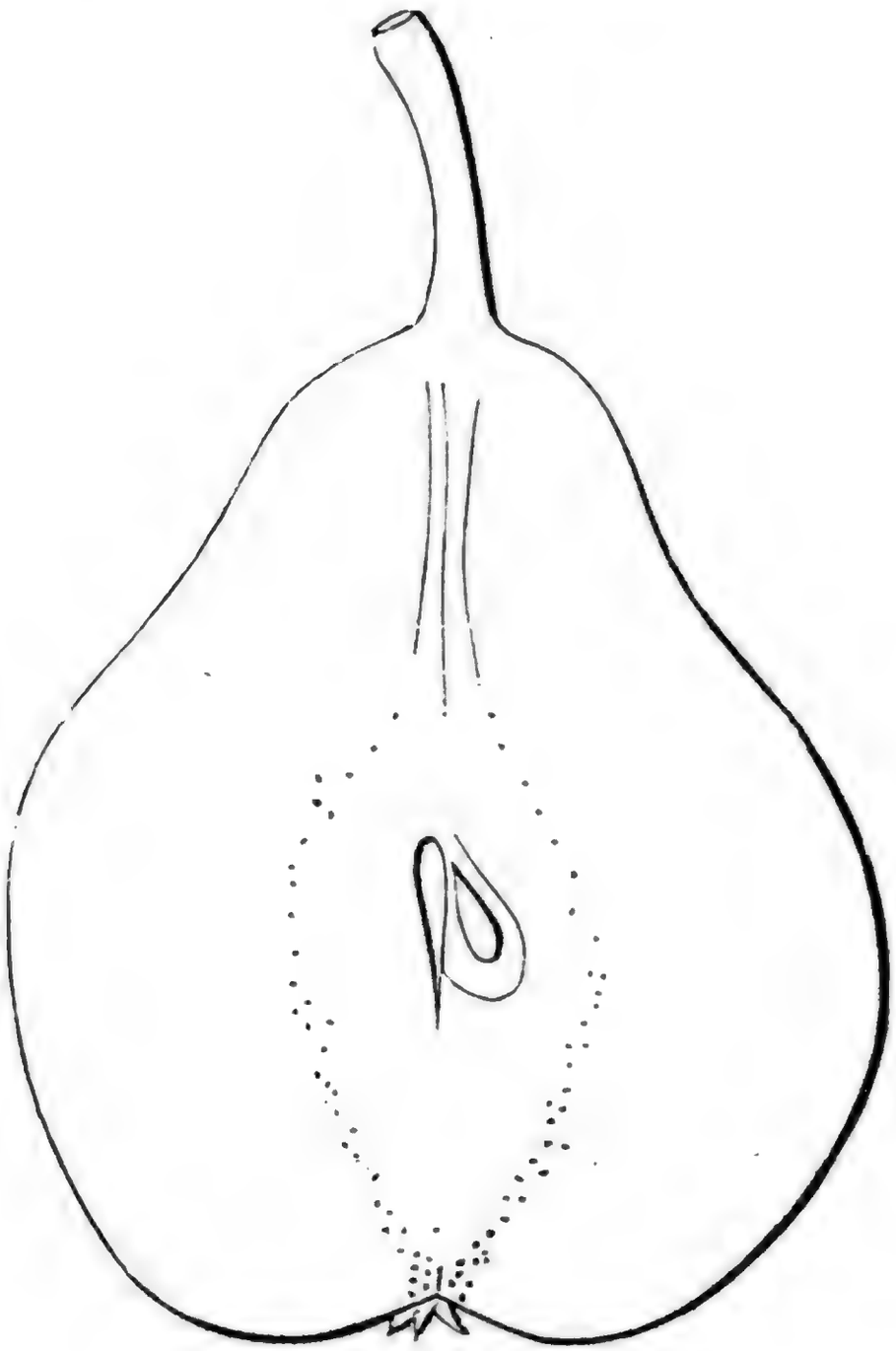
Schale: fein, glatt, gelblich-grün, auf der Sonnenſeite leicht geröthet; Punkte fein, grau, zerſtreut.

Fleiſch: weißlich, fein, ſaftreich, ſchmelzend, von gewürzhaftem, angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: faſt geſchloſſen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, langzugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen finden ſich ſelten.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis October. Für Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt reichlich und gedeiht auch auf Quitte. Sommertriebe lang, ſtark, etwas wollig, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt groß, glatt, glänzend, oval oder ei-lanzettlich, kurz-zugeſpitzt, fein geſägt; Blattſtiele kurz und dünn; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 778. Die Audibert.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Jahn IV. 3. *†† Winter.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus dem Departement Bouches-du-Rhône; über ihren Ursprung ist Näheres nicht bekannt. Mit Dittrichs Audibert, welche im Sommer reift, darf sie nicht verwechselt werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Belle-Audibert (Loiseleur-Deslongchamps, le Nouveau Duhamel, 1815, S. 241). 2. Bergamote Audibert

(Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, III, 1860). 3. Audibert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 59). 4. Audibert (Thomas, Guide pratique, S. 82).

Gestalt: große, abgestumpft-birnförmige, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu macht sie sanfte Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: lang, stark, gebogen, an beiden Enden verdickt, obenauf wie eingesteckt, zwischen Falten stehend.

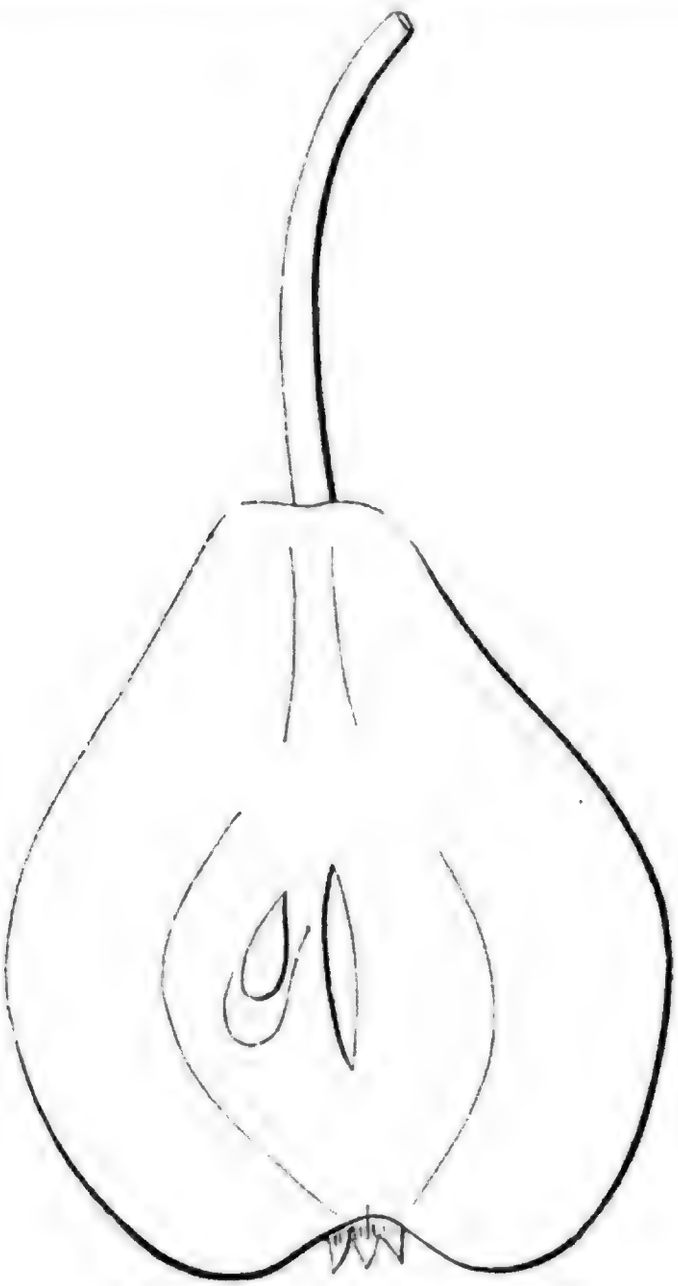
Schale: grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte stark, zerstreut, rostfarbig.

Fleisch: weiß, mürbe, saftig, schmelzend, von etwas herbem, weinsäuerlichem Geschmack. Granulationen unbedeutend.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, kurzzugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: November-März. Recht gute Frucht für die Wirthschaft.

Beschreibung des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht auf Quitte und Wildling und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark, lang, rothbraun, stark punktirt; Fruchtaugen oval, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, rundlich oder ei-lanzettlich, am Rande fein gesägt; Stiel kurz und dick; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 779. Auguſt Ruſſelet.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 1. **† Mitte Auguſt.

Heimath und Vorkommen: dieſe recht gute Sommerfrucht wurde von van Mons aus Samen gezogen; Bivort kennt ſie ſeit dem Jahre 1851. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von Müllerklein, Baumſchulenbeſitzer in Carlsſtadt am Main.

Literatur und Synonyme: 1. Gros-Rousselet d'Août, (Bivort, Album de Pomologie, 1851, IV. S. 129). 2. Rousselet d'Août (Pomologie de la France, No. 83). 3. Rousselet d'Août, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 798). 4. Gros-Rousselet d'Août, Thomas, Guide pratique, S. 62).

Geſtalt: kleine, kegel-birnförmige, etwa 55 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht ſie flache Einziehungen und endet mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und weit.

Stiel: ſehr lang, holzig, gebogen, hellbraun, obenauf wie eingeſteckt.

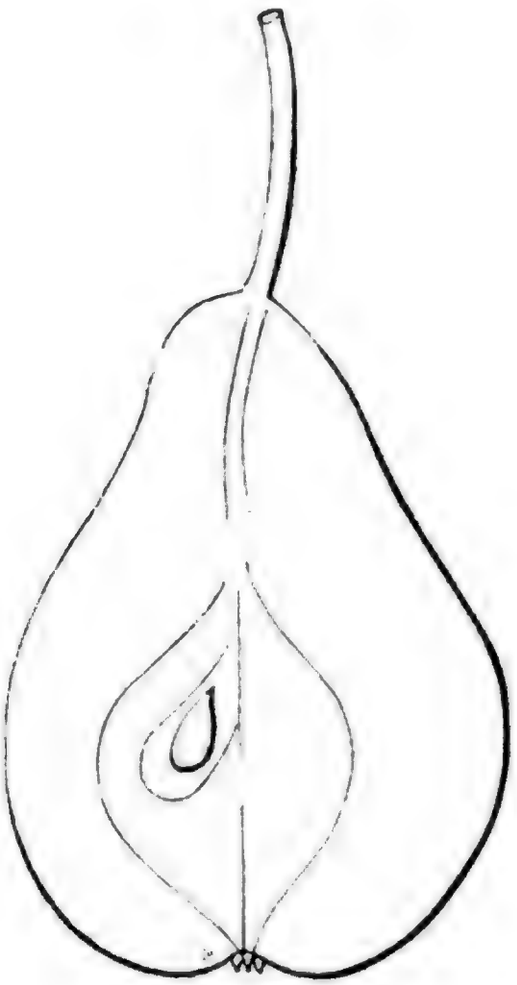
Schale: fein, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet, zimmetfarbig beroſtet.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer mäßig groß, gut entwickelte, lang-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte Auguſt. Schöne und ſehr gute Frucht für die Tafel, die größere Verbreitung verdient.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt gut, gedeiht auch auf Quitte und bildet eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe ſtark, mäßig lang, olivenfarbig, punktirt; Fruchtaugen ſtark, eiförmig, braun; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt ei-lanzettlich, kurz-zugeſpitzt, ſchwach geſägt; Blattſtiel mäßig lang.



No. 780. Auguſte Mignard.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von X. Gregoire, dem bekannten Obſtzüchter und Obſtgärtner in Jodoigne (Belgien) aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Auguste Mignard (Thomas, Guide pratique, S. 82).

Geſtalt: kleine, birnförmige, oft auch ſtumpf-kegelförmige, etwa 45 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht ſie ſchwache Einziehungen und endet mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen kurz, klein, hornartig; Kelcheinſenkung flach und weit.

Stiel: lang, holzig, braun, ſitzt obenauf wie eingedrückt.

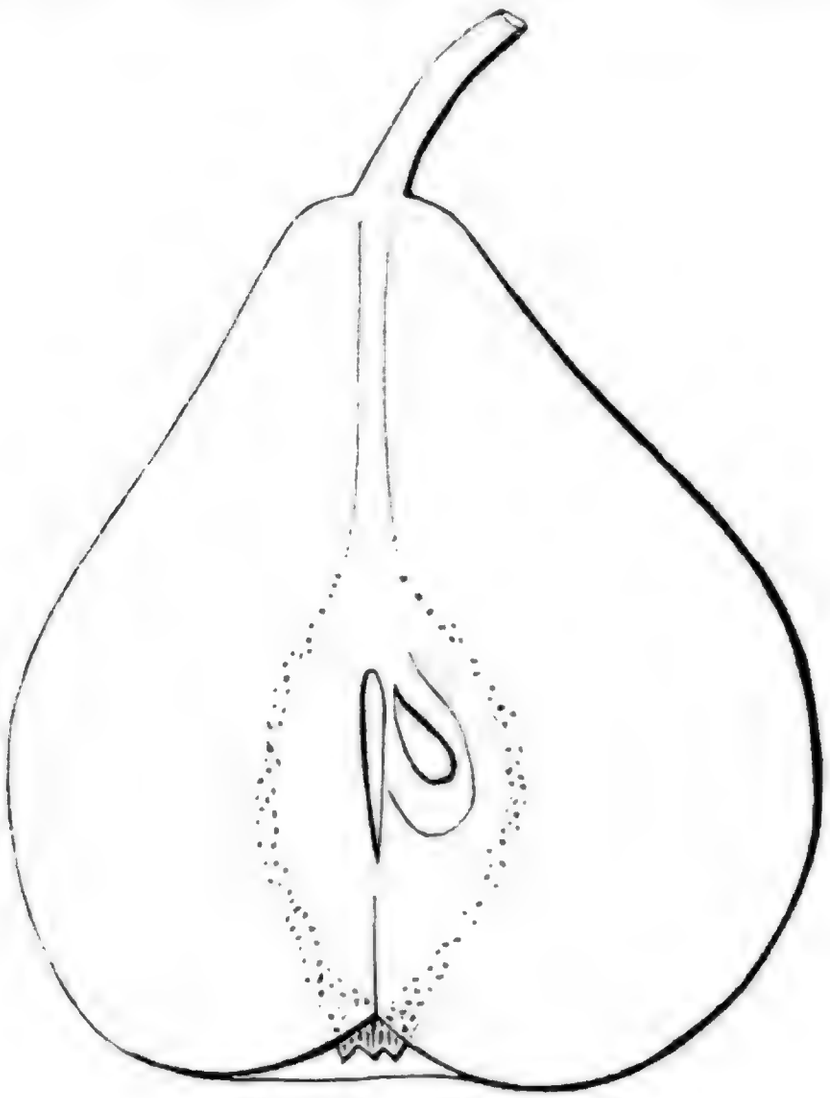
Schale: glatt, hellgelb; Punkte zahlreich, fein, bräunlich; mitunter finden ſich hellbraune Roſtflecken.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von gewürzigem, ſüßweinigem Geſchmacke.

Kernhaus: geſchloſſen; Fächer klein, braune, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend; Granulationen kaum angedeutet.

Reifezeit und Nutzung: October bis November, gleich nach Esperens Herrenbirne, der Guten Louiſe von Avranches u. a. m. Zum friſchen Genuß ganz angenehme Frucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, iſt ſehr fruchtbar und bildet eine gute Pyramide. — Sommertriebe kurz, bräunlich geröthet; Fruchtaugen bräunlich, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt ei-lanzettlich oder eirund-oval, glatt, glänzend, kurz-zugeſpitzt, am Rande fein geſägt; Blattſtiel lang, dünn; Nebenblätter linienförmig, kurz.



No. 781. Auguſte Royer.

Diel I. 3. e; Luc. V. 1. b; Jahn II. 3. ** November.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von van Mons aus Samen gezogen, ſpäter kam ſie an Charles Durieux in Brüſſel, auf deſſen Vorſchlag die Königl. belgiſche Commiſſion ſie nach ihrem Präſidenten Auguſte Royer benannte. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Auguste Royer (Annales de Pomologie belge et étrangère, III. 1855, S. 11). 2. Auguste Royer (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 63). 3. Auguste Royer (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 367). 4. Auguste Royer (Thomas, Guide pratique, S. 82).

Geſtalt: mittelgroße, kreiſelförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich

flach abrundet; nach dem Stiele macht ſie ſchlanke Einziehungen und endet mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hart, meiſt verſtümmelt; Kelcheinſenkung flach und weit.

Stiel: 21 mm lang, gebogen, ſtark, dunkelbraun; er ſitzt obenauf wie eingeſteckt oder in einer ſehr ſchwachen Vertiefung.

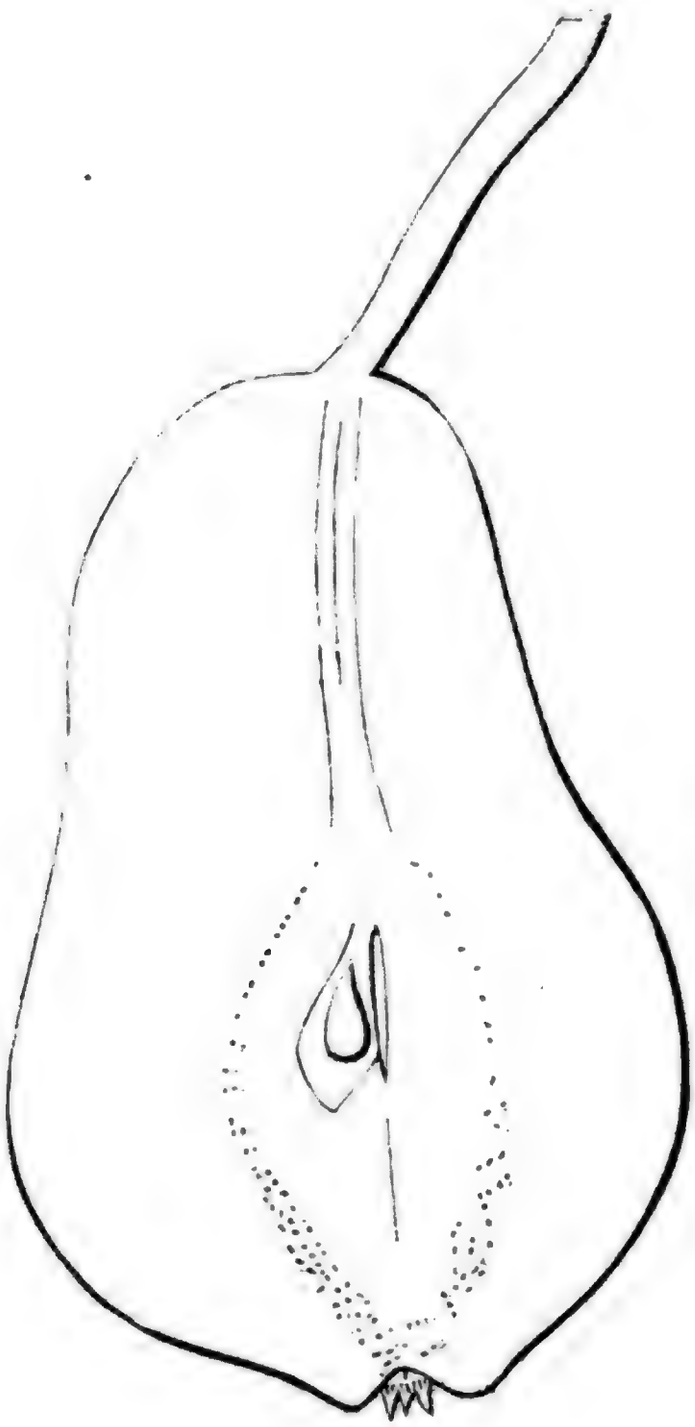
Schale: fein, rauh, gelb; faſt die ganze Frucht iſt mit feinem, zimmetfarbigem Roſt überzogen; Punkte zerſtreut, grau.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von ſchwach gewürzigem, etwas ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend; Granulationen finden ſich, ſind jedoch kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: November. Für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, bildet eine ſchöne Pyramide und gedeiht auf Wildling beſſer, wie auf Quitte. — Sommertriebe lang, ſtark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt eirund oder ei-lanzettlich, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt; Blattſtiel kurz und ſtark.



No. 782. Auguſtine Lelieur.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: ſie iſt belgiſchen Urſprungs und ſtammt wahrſcheinlich aus den Ausſaaten des bekannten van Mons; benannt wurde ſie nach einer Tochter des Grafen Lelieur. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Augustine Lelieur (Thuillier-Alour, Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans

le département de la Somme, 1855, S. 51). 2. Augustine Lelieur (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 64). 3. Augustine Lelieur (Thomas, Guide pratique S. 82).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich stumpf-kegelförmig mit kurz vorgezogener Spitze abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang, hornartig; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, stark, gekrümmt, an der abgerundeten Spitze aufstehend, etwas seitwärts gedrückt.

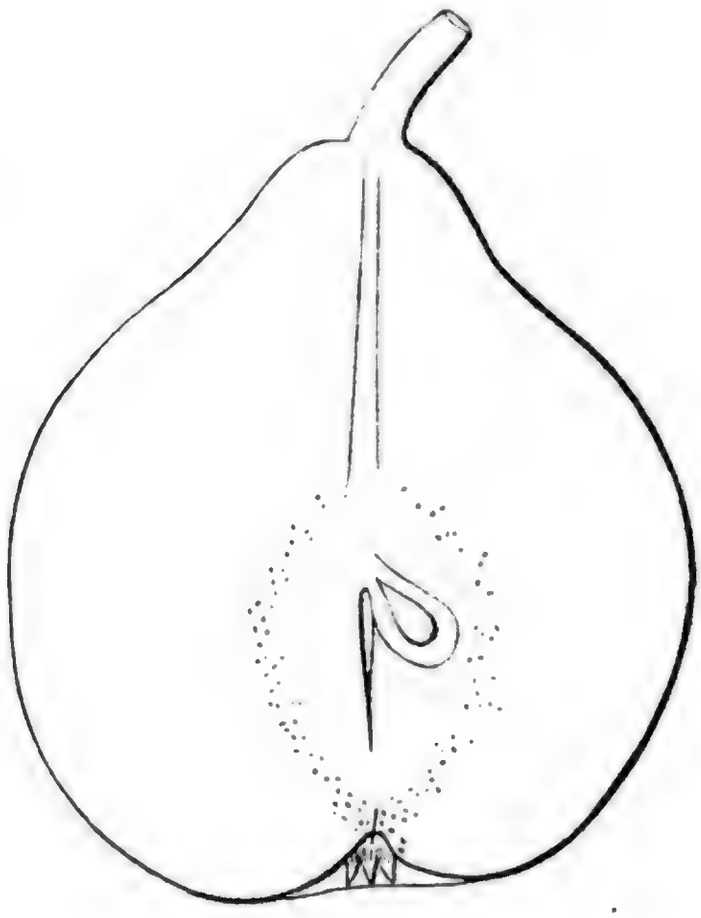
Schale: grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun oder röthlich; um Kelch und Stiel berostet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzt, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: Mitte October bis November. Für Tafel und Haushalt brauchbar. Sie muß einige Tage vor der völligen Reife abgenommen werden, weil sie sonst mehlig wird.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, trägt mäßig und bildet auf Wildling eine bessere Pyramide, wie auf Quitte. — Sommertriebe kurz, mäßig lang, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund oder ei-lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande schwach gesägt, fast ganzrandig; Blattstiele lang und stark, röthlich; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 783. Baloſſe.

Diel VI. 2. c; Luc. VI. 2. a; Jahn IV. 3. *†† Januar-April.

Heimath und Vorkommen: eine alte franzöſiſche Sorte, über deren Urſprung Genaues nicht bekannt iſt. In der Umgegend von Châlons-ſur-Marne kommt ſie häufig vor und wird dort ſehr geſchätzt; 200 Jahre alte Bäume ſind nicht ſelten. Von den Landleuten wird ſie nach dortigem Dialekte allgemein Baloſſe genannt, d. h. die Wilde. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Balosse, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 70). 2. Balosse (Thomas, Guide pratique, S. 82). 3. Balosse (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 370).

Geſtalt: kleine, kreiſelförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele macht ſie kurze Einziehungen und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen aufrecht, lang-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung eng und tief.

Stiel: ziemlich kurz, ſtark, braun, ſchwach vertieft ſtehend, oft auch durch eine Anſchwellung ſeitwärts gedrückt.

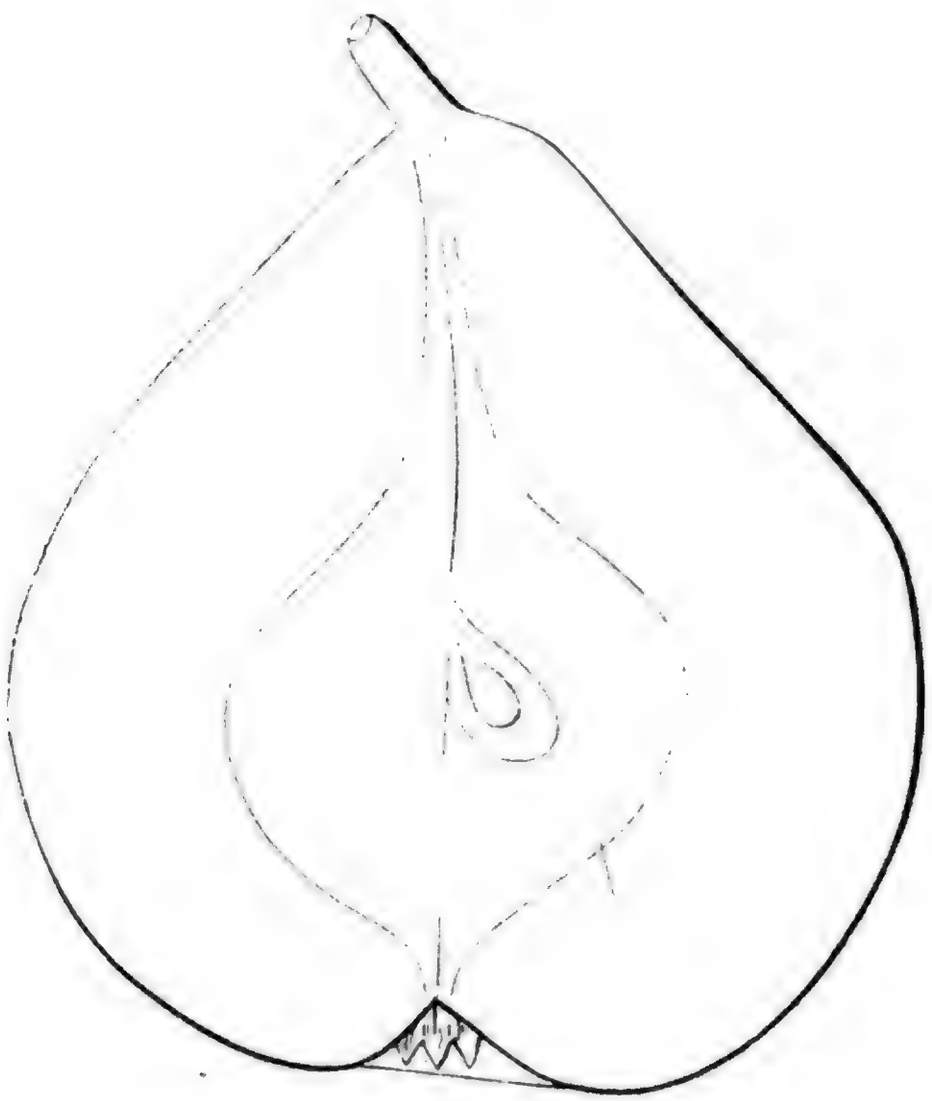
Schale: orangegelb, auf der Sonnenſeite bräunlich geröthet; Punkte fein, zerſtreut, roſtfarbig; um Kelch und Stiel finden ſich häufig Roſtflecken.

Fleiſch: weißlich, rübenartig, von herbem, ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen ſind immer vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis April. Vorzügliche Winterfrucht für den Haushalt.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſtark, iſt ſehr fruchtbar, gedeiht in jedem Boden und iſt nicht empfindlich; er bildet eine unregelmäßige Pyramide. — Sommertriebe kurz und ſtark, röthlich-braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt groß, eirund oder ei-lanzettlich, derb, oberſeits glänzend, kurz-zugeſpitzt, ſtark-geſägt; Blattſtiele ſtark und lang; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 784. Baltet sen.

Diel I. 2. c; Luc. III. 1. b; Jahn III. 3. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Gebrüder Baltet, Baumschulenbesitzer in Troyes, aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von den Züchtern.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Baltet père (Thomas, Guide pratique, S. 109).

Gestalt: große, kreiselförmige, etwa 80 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit kurzen, schwachen Einziehungen und endet mit stumpfer, oft schiefer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, hornartig; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: kurz, fleischig, sitzt wie eingesteckt, ist auch oft von einer einseitigen Fleischvergrößerung zur Seite gedrückt.

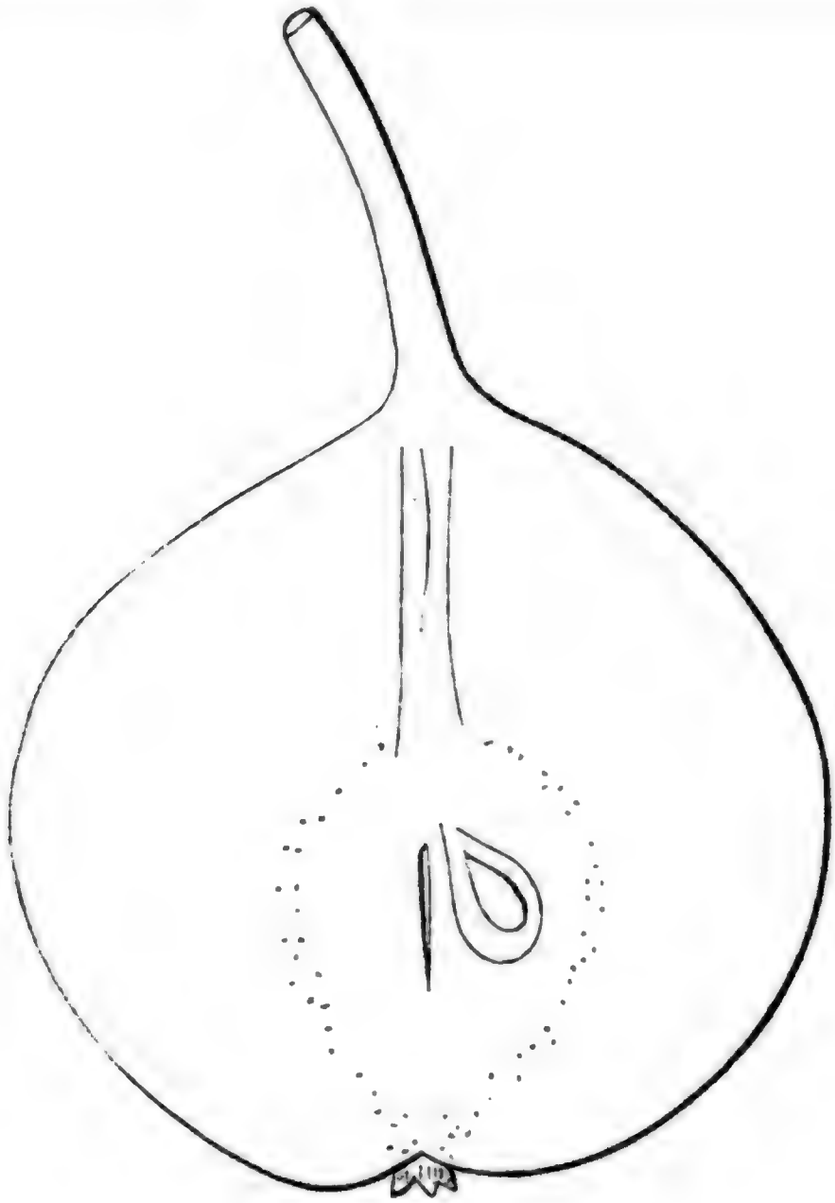
Schale: gelblich-grün, später hellgelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte zerstreut, häufig, braun; um Kelch und Stiel findet sich mitunter Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, fein, saftreich, von angenehm süßweinigem, etwas gewürzigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, kleine, oft wenig ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reife und Nutzung: October bis November. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt früh und reichlich, verlangt aber guten Boden und warmen Standort. Sommertriebe stark, bräunlich; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig- oder ei-lanzettlich, oberseits glänzend, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 785. Barbe Nelis.

Diel I. 2. a; Luc. II. 1. a; Jahn IV. 1. ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1848 von Grégoire zu Jodoigne in Belgien gezogen und nach der Tochter des Advokaten Nelis zu Mecheln benannt. In Deutschland ist diese köstliche Frucht nicht so verbreitet, wie sie es verdient. Ich erhielt sie im Jahre 1863 von Louis van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Barbe Nelis (Narcisse Gaujard, Catalogue general raisonné). 2. Barbe Nelis (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 72). 3. Barbe Nelis (Thomas, Guide pratique, S. 70). 4. Barbe Nelis (H. Hogg. the fruit Manual, 1875, S. 370).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, fast rundliche, etwa 70 mm hohe und eben so breite Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht

rundet ſich nach dem Kelche eiförmig zu, während ſie nach dem Stiele merklich abnimmt und faſt in den Stiel übergeht.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: ſehr lang, mäßig ſtark, leicht gebogen, bräunlich, gewöhnlich ohne Abſatz in die Frucht übergehend.

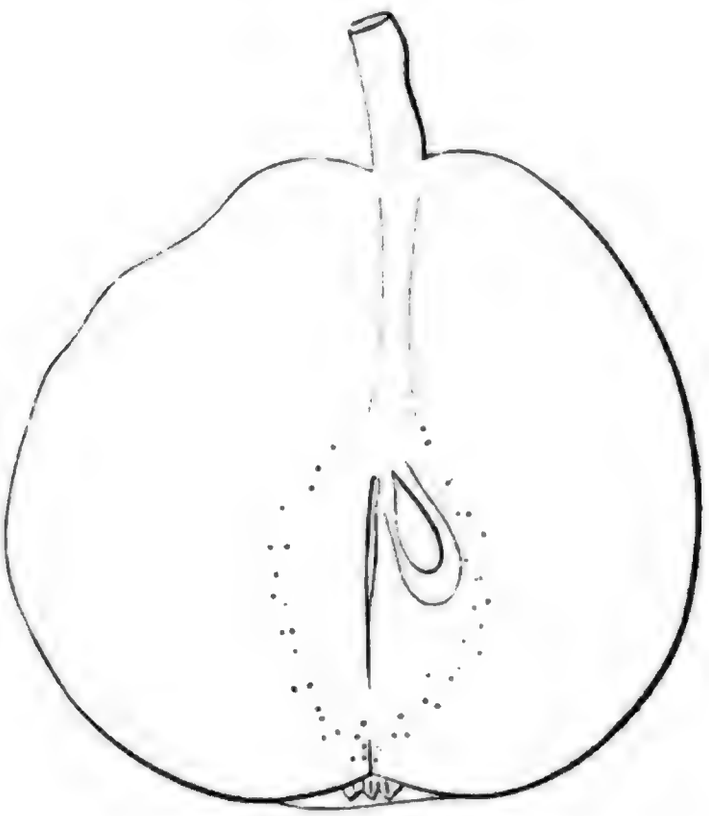
Schale: fein, hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach bräunlich geröthet; Punkte fein, zerſtreut, braun.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: geſchloſſen; Fächer klein, gut entwickelte, ſchwarzbraune, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende Auguſt. Hält ſich nur kurze Zeit; iſt aber eine vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, trägt ſehr dankbar und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, hellbraun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt ei-lanzettlich oder oval, kurz-zugeſpitzt, ſchwach geſägt; Blattſtiel kurz und ſtark.



No. 786. Baron Deman de Lennick.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 2. b; Jahn II. 3. *†† November-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Garten der Gesellschaft van Mons zu Geest-Saint-Remy bei Jodoigne in Belgien gezogen und nach dem Baron Deman de Lennick zu Bierbais (Brabant) benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Baron Deman de Lennick (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 73). 2. Baron Deman de Lennick (Thomas, Guide pratique, S. 108).

Gestalt: kleine, kugelige, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit abgerundeter Spitze.

Kelch: halb geschlossen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, oft fleischig, grünlich, steht in flacher und weiter Einsenkung.

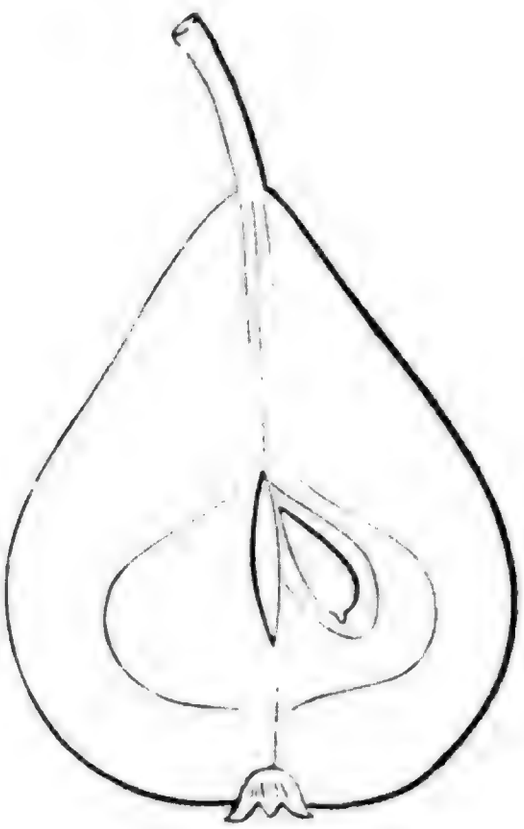
Schale: hellgelb; Punkte fein, zerſtreut, braun; Roſtflecken finden ſich häufig.

Fleiſch: gelblich-weiß, ſchmelzend, ſaftreich, von ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach-hohlachſig; Fächer klein, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen kommen häufig vor.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Eine für die Wirthſchaft recht brauchbare Frucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, trägt gut, iſt nicht empfindlich, gedeiht am beſten auf Wildling und bildet eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, grünlich-roth, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt groß, oval oder ei-lanzettlich, kurz-zugeſpitzt, ſchwach geſägt; Stiel kurz und dünn.



No. 787. Beadnell's Sämling.

Diel I. 2. a; Luc. II. a. 2; Jahn V. 1. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von John Beadnell in Tottenham, Middlesex, im Jahre 1840 aus Samen gezogen. In Deutschland ist diese recht gute Birne wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Beadnells Seedling (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 372). 2. Semis de Beadnell (Thomas, Guide pratique, S. 72).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 40 mm breite und 45 mm hohe Birne; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet, während sie nach dem Stiele sanfte Einziehungen macht und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen klein, hart; Kelcheinsenkung flach, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, stark, bräunlich-grün, obenauf wie eingedrückt, oft auch in die Frucht übergehend.

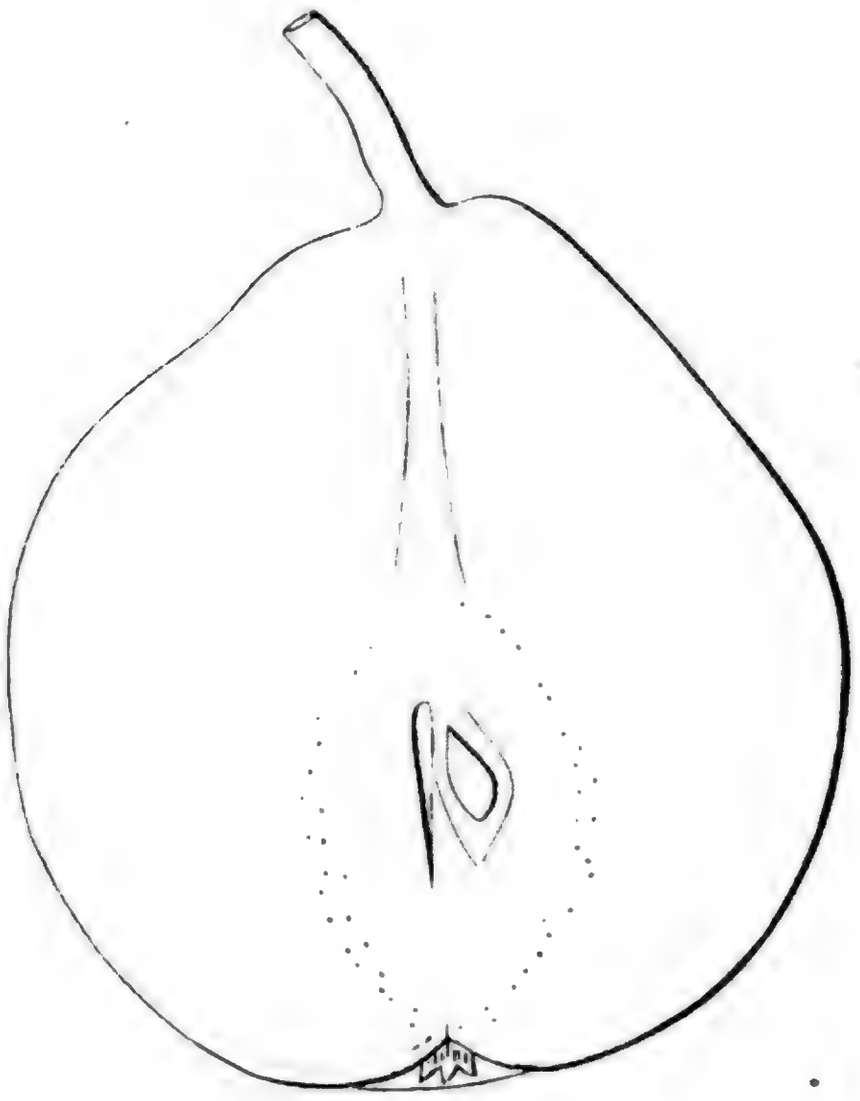
Schale: glatt, glänzend, fein, gelblich-grün, später gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet und fein, roth punktirt; Rostanflüge finden sich um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von gewürzigem, sehr angenehmem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, hellbraune, kurz-zugespitzte, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

Reifezeit und Nutzung: Anf. September; eine kleine, aber vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist früh sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommerzweige schwach, bräunlich, punktirt; Blüthenknospen kurz-kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt länglich-oval, auch ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, scharf gesägt; Blattstiele lang, dünn.



No. 788. Berriays' Birn.

Diel I. 3. a; Luc. II. 1. a; Jahn IV. 1. ** Ende Auguſt, Anf. September.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde im Jahre 1861 von Boisbunel in Rouen aus Samen gezogen und benannt nach dem Prieſter Berriays, geſtorben im Jahre 1805 zu Avranches, der den größten Theil der Abhandlung Duhamels, die Zucht der Fruchtbäume, ſchrieb. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Le Berriays (Liron d' Airoles, Notices pomol. 1862, III. S. 71). 2. Le Berriays (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 132). 3. Le Berriays (Thomas, (Guide pratique, S. 71).

Geſtalt: mittelgroße, abgeſtumpft-kreiſelförmige, etwa 70 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach dem Kelche normal ab, während ſie nach dem Stiele mit ſchwachen Einziehungen abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, ſtark, holzig, oft auch fleiſchig, ſchwach gebogen, ſitzt obenauf in ſchwacher Vertiefung, iſt oft auch etwas zur Seite gedrückt.

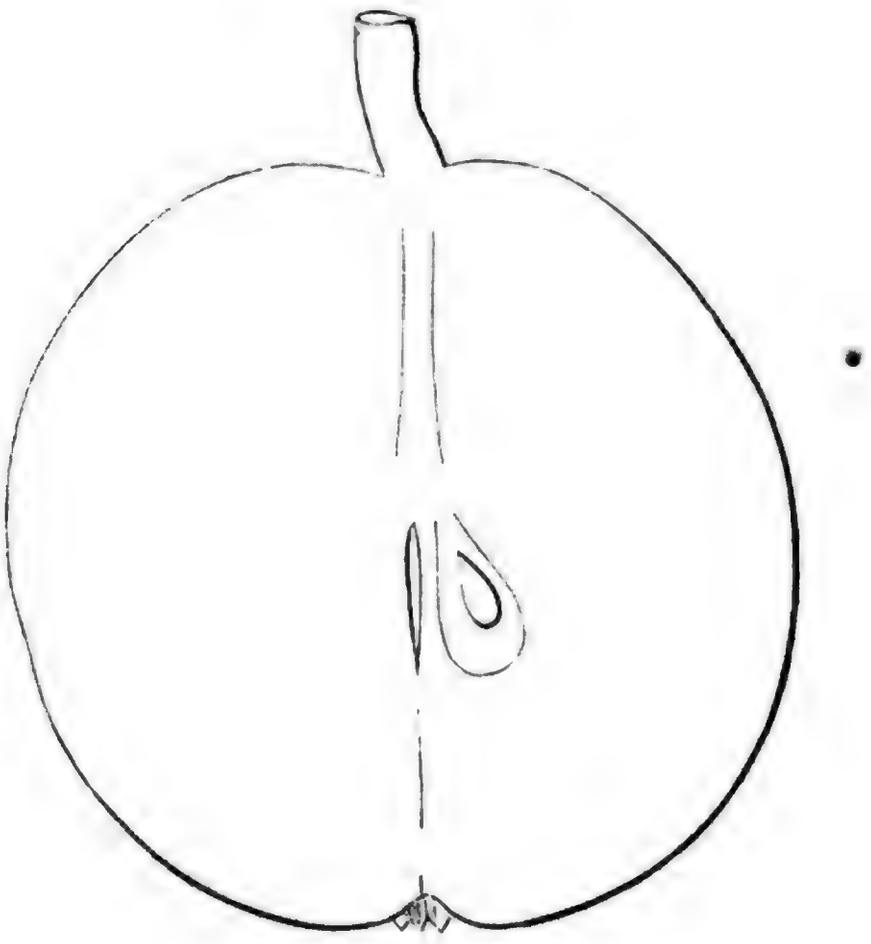
Schale: hellgrün, ſpäter hellgelb, mit vielen grünlichen Punkten und einigen Roſtflecken.

Fleiſch: weiß, ſchmelzend, fein, ſaftreich, von ſüßem, gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach-hohlachſig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen ſind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende Auguſt bis Anf. September. Sie zählt zu den beſten Sommerfrüchten für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt dankbar und macht auf Wildling und Quitte eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe ſtark, kurz, braun; Fruchtaugen eiförmig, wollig; Holzaugen zugeſpitzt, abſtehend; Blatt ei-lanzettlich oder eiförmig, ſchwach geſägt; Blattſtiel lang und dick.



No. 789. Bergamotte Arsène Sannier.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. 3. ** März-Mai.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor einigen Jahren von Arsène Sannier in Rouen aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Güte und späten Reifezeit Verbreitung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von G. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Bergamotte Arsène Sannier (E. Pynaert, Bulletins d'arboriculture, 1877, S. 368).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 70 mm breite und eben so hohe Frucht der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, fleischig, braun, sitzt obenauf wie eingedrückt in einer flachen Vertiefung.

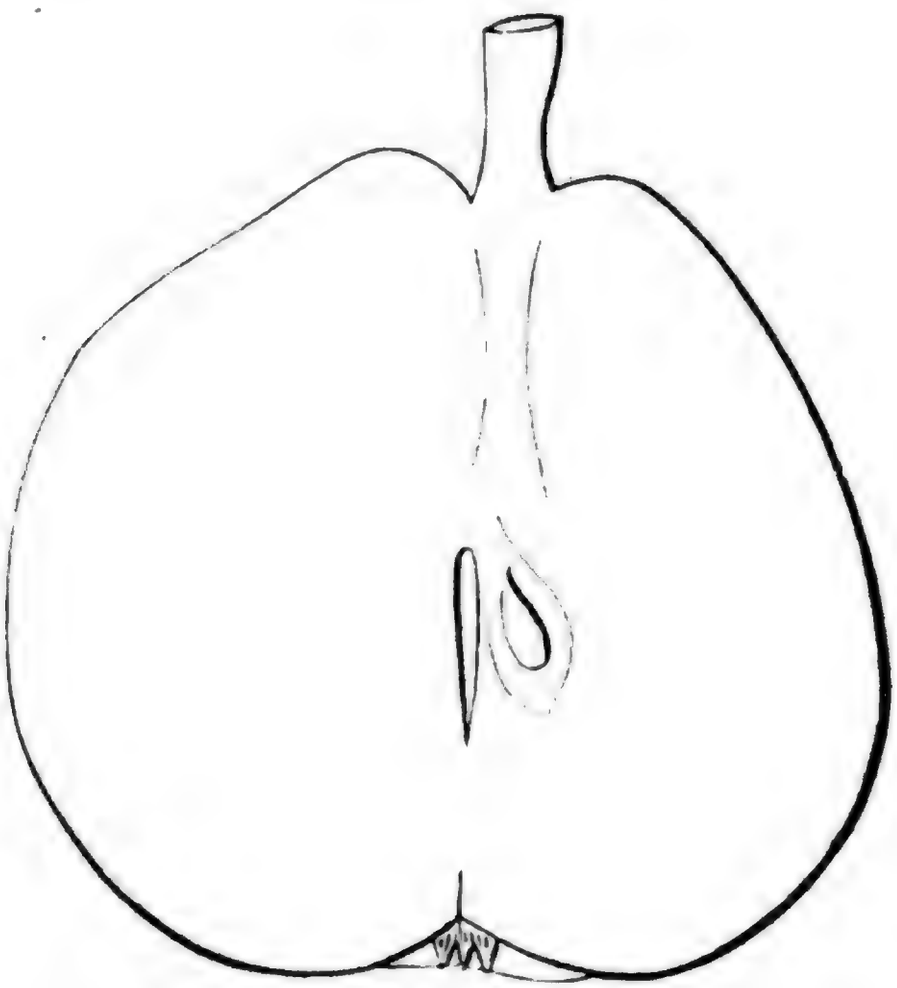
Schale: grünlich-gelb, rauh; Punkte zahlreich, fein, braun, die ganze Frucht bedeckend.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer klein, mäßig große, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: März bis Mai. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar, gedeiht auf Quitte und kommt in jedem nicht zu trocknem Boden fort. Sommertriebe lang, stark, braunroth, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, lang-zugespitzt, oberseits glänzend, am Rande fein und scharf gesägt; Blattstiel stark und lang; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 790. Bergamotte Eliza Mathews.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** December-Februar.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät ſtammt aus England und ſoll von Groom, Handelsgärtner in Clapham bei London, aus Samen gezogen ſein. — In Belgien wurde ſie im Jahre 1864 von Joſeph Baumann, Baumſchulenbeſitzer in Gent, verbreitet, von dem ſie auch die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt.

Literatur und Synonyme: Bergamotte Eliza Mathews (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 112). 2. Groom's Princess Royal (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 457). 3. Princess Royale (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 108).

Geſtalt: mittelgroße, kreiſelförmige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie ohne Einziehungen ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen groß, lang-zugeſpitzt, filzig, aufrecht; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, faſt fleiſchig, bräunlich, ſitzt in mäßig weiter und tiefer Einſenkung.

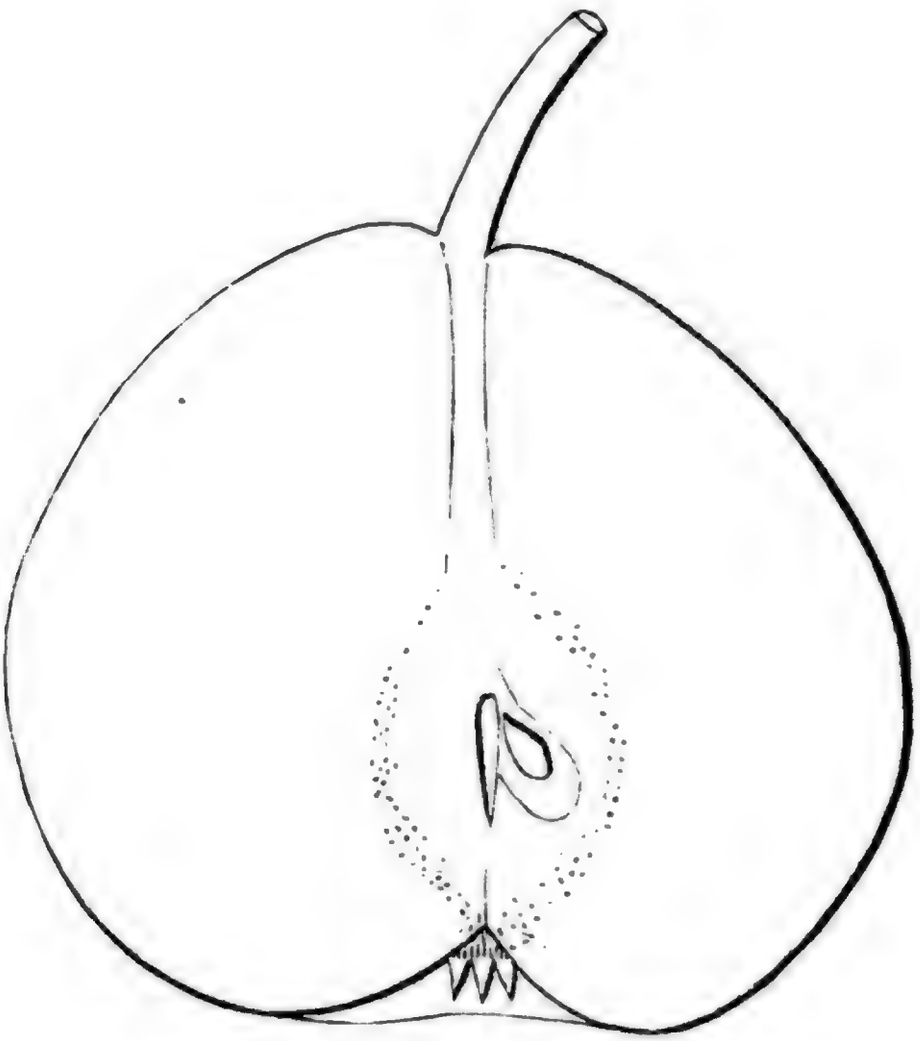
Schale: fein, ſtark, grünlich-gelb; Punkte fein, zerſtreut, braun; Roſtüberzüge finden ſich häufig.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von ſchwach-gewürzigem, ſüßem, ſehr angenehmem Geſchmacke. Geruch angenehm.

Kernhaus: ſchwach-hohlachſig; Fächer mäßig groß, lang-zugeſpitzte, gut ausgebildete, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen ſind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: December bis Februar. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, trägt gut, verlangt guten Boden und eine warme, geſchützte Lage, gedeiht aber nicht auf Quitte. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, hellbraun, fein punktirt; Fruchtaugen klein, eiförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt klein, eiförmig, lang-zugeſpitzt, ſchwach geſägt; Stiel kurz und ſchwach.



No. 791. Bergamotte Lesèble.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1843 in einem Weinberge des Herrn Narciſſe Leſèble zu Rochefuret (Indre-et-Loire) gefunden; Leſèble war Präſident des Gartenbau-Vereins zu Tours. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt dieſe in Deutſchland wenig bekannte Frucht von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Bergamotte Lesèble (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 121). 2. Lesèble (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1864, VI.). 3. Bergamotte Lesèble (R. Hogg, the fruit Manual, S. 382). 4. Bergamotte Lesèble (Thomas, Guide pratique. S. 84).

Geſtalt: mittelgroße, kreiſelförmige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich

flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit rundlicher Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen klein, lang-zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: 20 mm lang, stark, gebogen, bräunlich, sitzt obenauf in einer flachen Vertiefung.

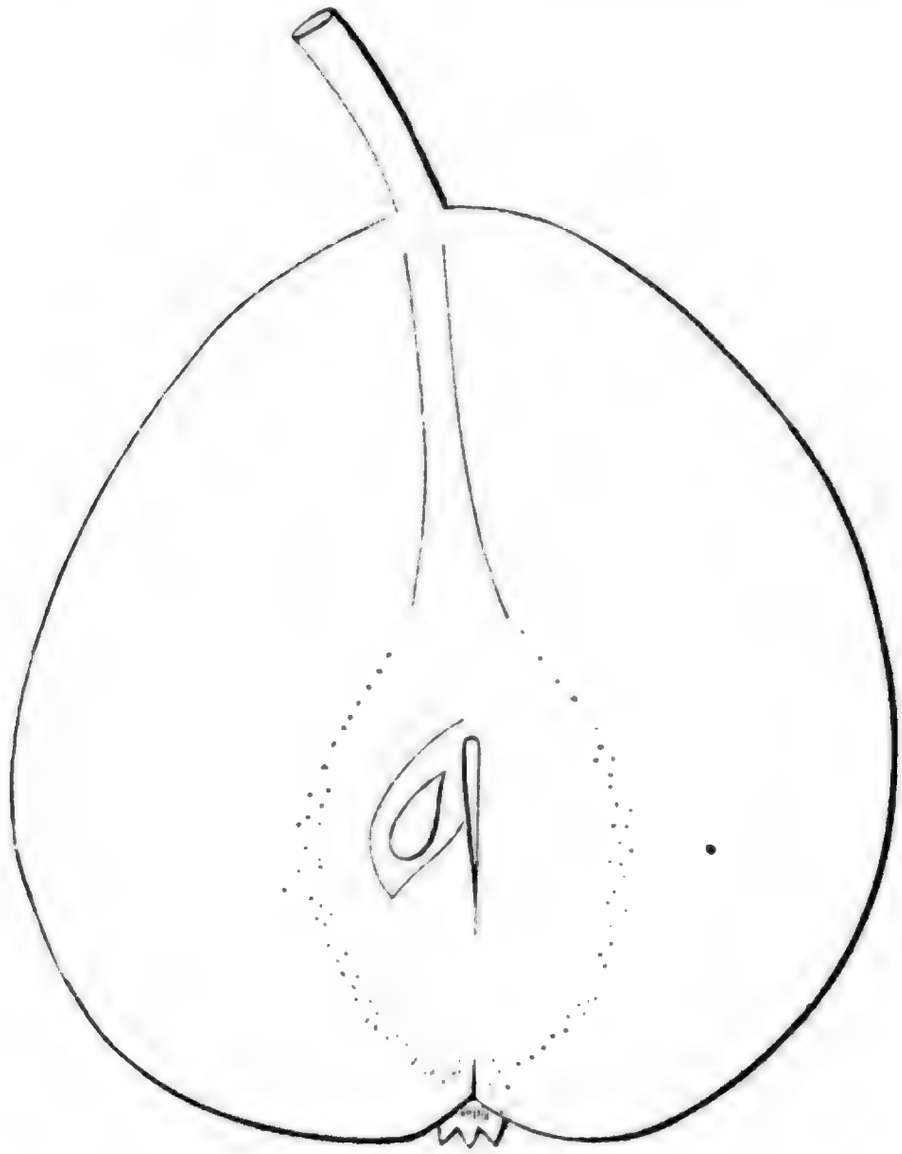
Schale: fein, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut; um den Kelch finden sich mitunter zusammenhängende Rostfiguren.

Fleisch: weiß, schmelzend, fein, saftreich, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: wenig offen; Fächer geräumig, kleine, gut entwickelte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist außerordentlich fruchtbar und gedeiht auch auf Quitte. — Sommertriebe stark, lang, braun, fein punktirt; Fruchtaugen stark, abgestumpft; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt ziemlich groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande stark gesägt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 792. Besi Duboſt.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. b; Jahn IV. 3. *† Januar-März.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von Pariſet in Curciat-Dongalon, Dep. Aine, aus Samen gezogen und dem Beförderer des Gartenbaues Duboſt gewidmet. Im Jahre 1865 kam ſie in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Besi Dubost, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 135). 2. Besi Dubost, (Mas, le Verger, Poires d'hiver, No. 13). 3. Besi Dubost (Thomas, Guide pratique, S. 84).

Geſtalt: mittelgroße, kreiſelförmige, etwa 75 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich

flach abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie ohne Einziehungen ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: halbgeſchloſſen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, etwas gebogen, holzig; obenauf in ſchwacher Vertiefung.

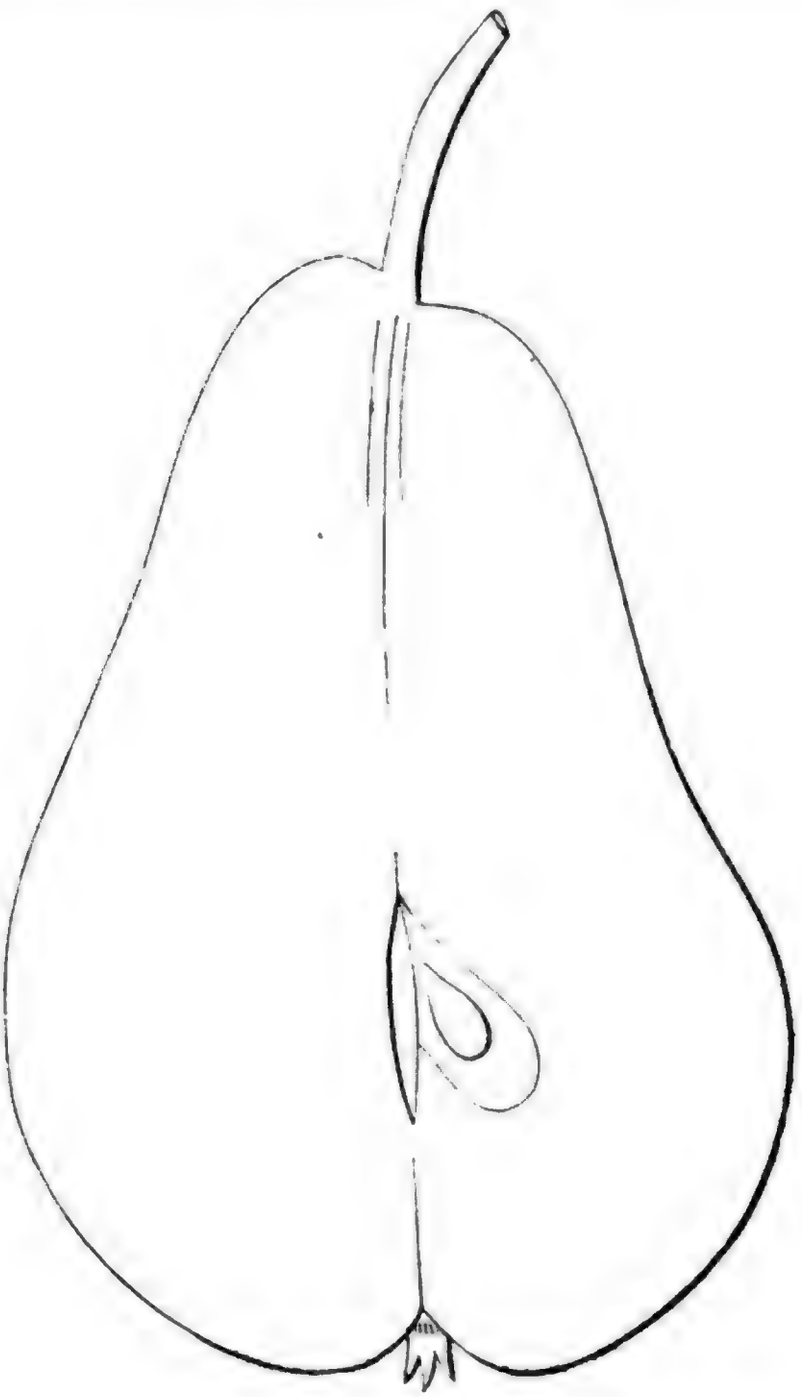
Schale: goldgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach flammenartig geröthet; Punkte fein, zerſtreut, braun.

Fleiſch: weiß, halbfein, ſchmelzend, ſaftreich, von gewürzigem, ſüßweinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen ſind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: ſie zeitigt vom Januar bis März. Für den Haushalt recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr fruchtbar, nicht empfindlich, gedeiht in jedem nicht zu trocknem Boden, auf Wildling und auf Quitte. — Sommertriebe lang und dünn, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-eiförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt klein, oval oder elliptiſch, mitunter auch lanzettlich, oberſeits glänzend, am Rande ſtark geſägt; Stiel lang und ſchwach. Nebenblätter ſehr lang, linienförmig.



No. 793. Birne von Brockworth Park.

Diel I. 3; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. **†† September.

Heimath und Vorkommen: J. C. Wheeler, Handelsgärtner in Gloucester, fand den Mutterstamm an der Ostseite eines Hauses in Brockworth Park; er brachte sie 1870 in den Handel, nachdem er auf einer Obstausstellung von der Königlichen Gartenbau-Gesellschaft ein Zeugniß erster Klasse erhalten hatte. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie 1873 von Rosenthal, Baumschulenbesitzer in Wien.

Literatur und Synonyme: 1. Brockworth Park (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 412). 2. Brockworth Park (Thomas, Guide pratique, S. 109).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 65 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach normal abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einziehungen, häufig auf der einen Seite stärker, wie auf der anderen und endet mit schief abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, schmal, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: stark, lang, holzig, braun, sanft gebogen, sitzt wie eingesteckt, oft auch durch einen schwachen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

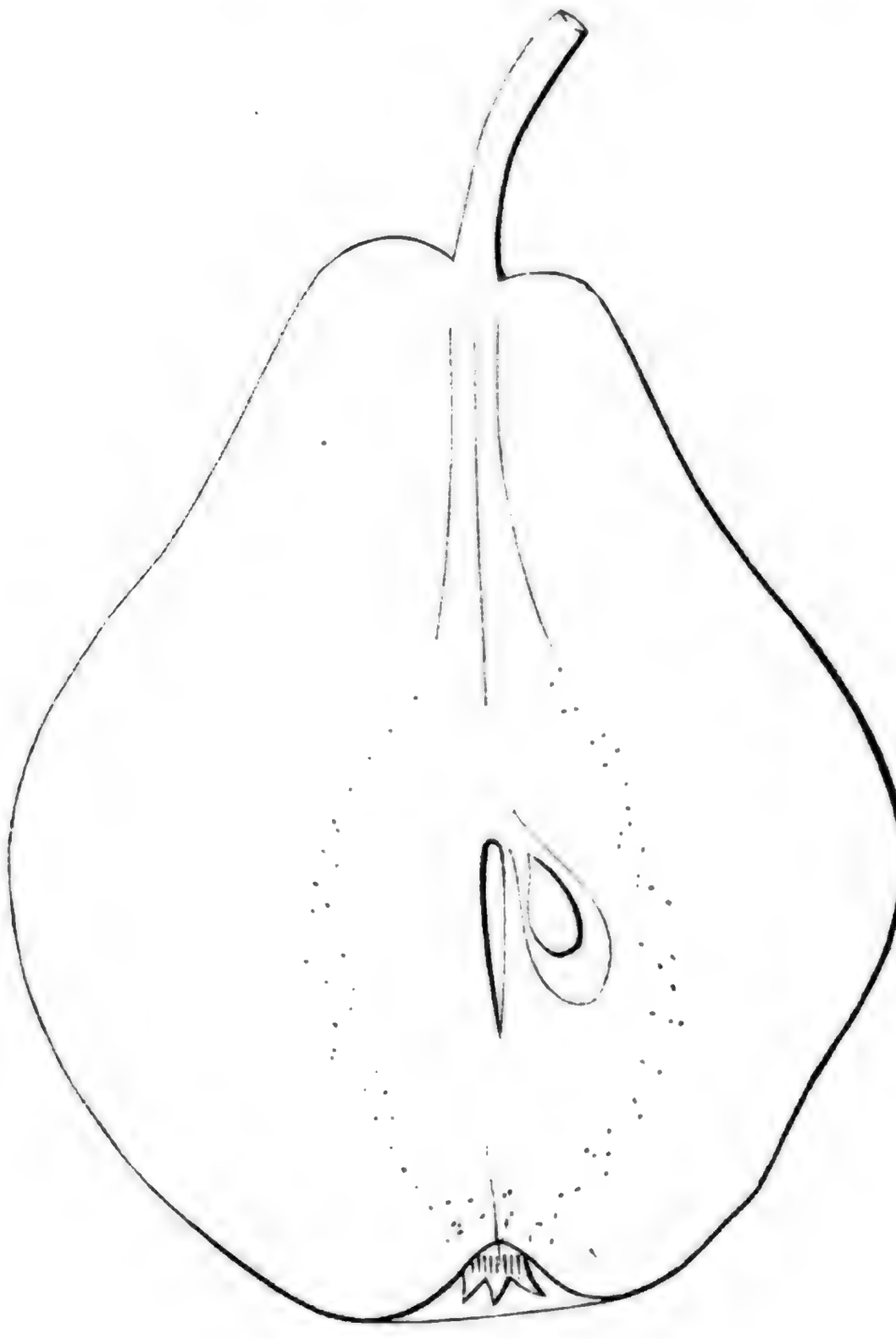
Schale: fein, hellgelb, wie Williams Christbirn, auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet, mit vielen braunen und grünen Pünktchen; um Kelch und Stiel zusammenhängend berostet.

Fleisch: weiß, ganz schmelzend, sehr saftreich, von gewürzigem, erhabenem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geräumig, hellbraune, langzugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende August; sie muß bald verbraucht werden, weil sie mehlig wird. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, gedeiht auf Wildling besser als auf Quitte und ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe schlank, ledergelb, fein punktirt; Fruchtaugen stark, dick; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig oder lang-eiförmig, scharf-gesägt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 794. Braconot.

Diel I. 3. b; Luc. III 1. a; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: der Mutterſtamm, aus einer im Jahre 1840 von Leclerc in Epinal gemachten Ausſaat herrührend, ſteht im Garten der Frau Gahon, einer Schweſter des Züchters; Braconot, Baum-

ſchulenbeſitzer in Epinal, Depart. der Vogeſen, brachte dieſe Varietät in den Handel.

Literatur und Synonyme: 1. Braconot (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 292). 2. Braconot (Revue horticole, 1862, S. 271). 3. Braconot (Jules de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 1862, III. S. 1).

Geſtalt: ſehr große, ſtumpf-kegel- oder bauchig-eiförmige, etwa 90 mm breite und 110 mm hohe Frucht, die beulig und uneben iſt; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit ſchlanken Einziehungen ab und endet mit ſtark abgeſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, aufrecht, lang-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und weit.

Stiel: lang, ſtark, grünlich-braun, meiſt etwas ſchief in einer ſchwachen Vertiefung ſtehend.

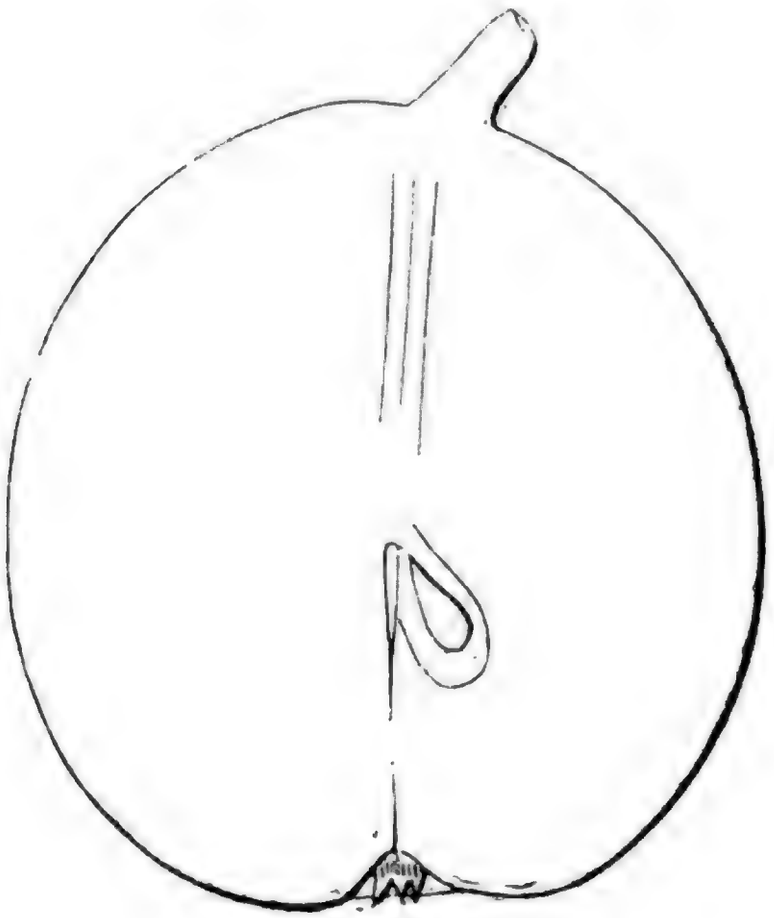
Schale: glatt, ziemlich dick, grünlich-gelb, ſpäter goldgelb, auf der Sonnenſeite ſelten ſchwach geröthet; Punkte ſtark, braun, zahlreich; außerdem finden ſich noch grünliche Flecken.

Fleiſch: gelblich, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt fruchtbar und bildet auf Quitte und Wildling eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe ſtark, lang, braunroth, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, eiförmig, wollig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt klein, elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, gezähnt; Blattſtiel lang und dünn. Die Frucht hat oft große Aehnlichkeit mit Diels Butterbirne, von der ſie ſich durch die Vegetation leicht unterſcheidet; letztere iſt auch edler von Geſchmack.



No. 795. Brialmont.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. * † † October.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; Leroy glaubt, daß es ein Sämling von van Mons sei. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Brialmont, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 303). 2. Berlaimont (Diel, 1825, S. 100). 3. Berlaimont, (Dochnahl, systematische Beschreibung ꝛc. 1855, No. 62. Seite 12). 4. Brialmont (Thomas, Guide pratique, S. 88).

Gestalt: kleine, ovale oder bergamottförmige, etwa 65 mm breit und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig, eirund ab.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: sehr kurz, fleischig, verdickt, obenauf in schwacher Vertiefung schief stehend.

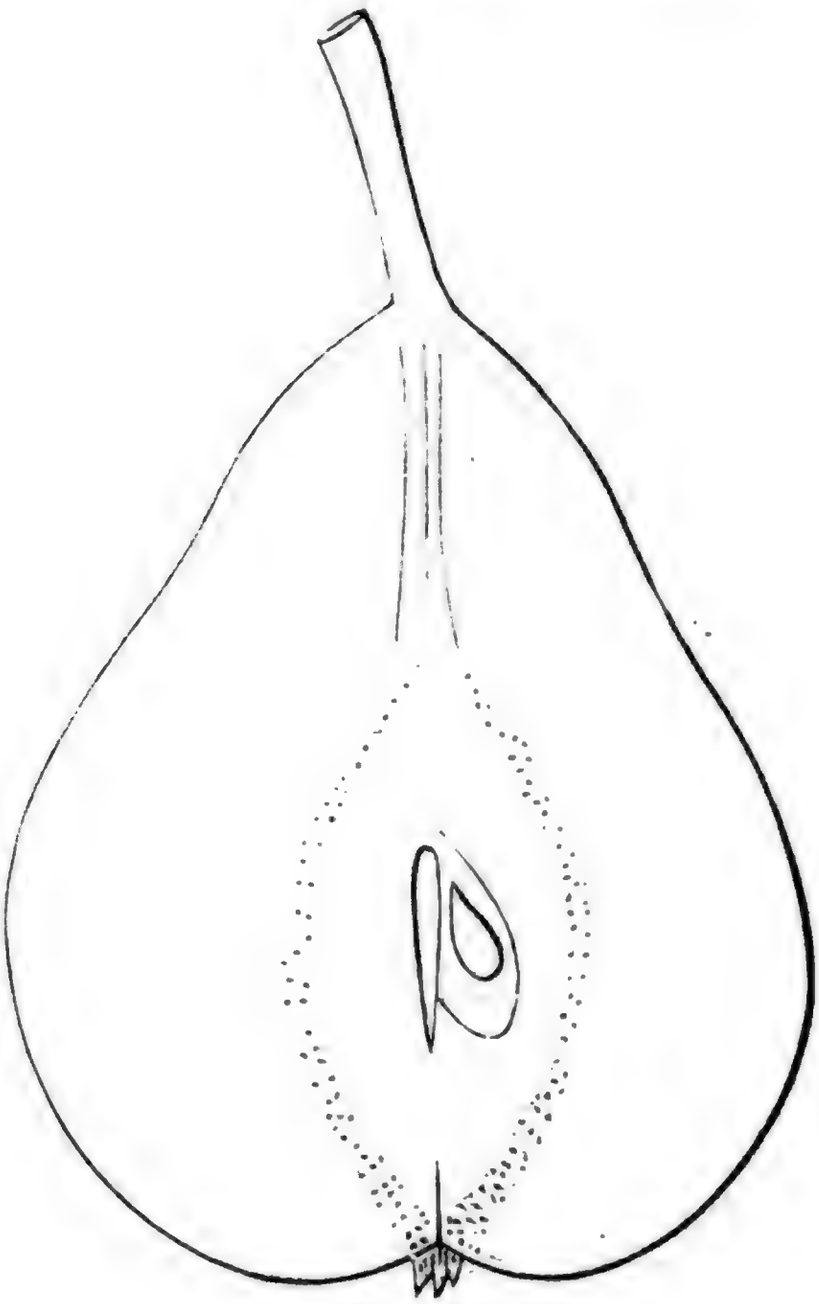
Schale: gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach trüb-geröthet; Punkte fein, braun, oft grünlich umflossen; um Kelch und Stiel findet sich mitunter etwas Rost. Geruch fehlt.

Fleisch: weiß, fein, halbschmelzend, saftreich, von schwach-gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarzbraune, schön entwickelte Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Anf. October. Für die Tafel zweiten Ranges, für die Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist fruchtbar und gedeiht auf Wildling besser, wie auf Quitte. — Sommertriebe kurz, schwach, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, mäßig groß; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, tief gesägt; Stiele lang und stark.



No. 796. Brandywine.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. ** Juli-August.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Frucht ſtammt aus Amerika; der Mutterſtamm fand ſich in einer Hecke auf der Farm von Elie Harvey zu Chaddsforth, Grafſchaft Delaware in Pennſylvanien; ſpäter wurde er in den Garten des Herrn George Brinton verpflanzt, der an der Brandywine liegt. Reiſer kamen im Jahre 1852 nach Frankreich; in Deutſchland iſt ſie wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer frühen Reifezeit, wegen ihrer Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die

Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Brandywine (Downing, the Fruits and the Fruit-trees of America, 1863, S. 478). 2. Brandywine (Mas, le Verger, III. No. 5). 3. Brandywine (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 301). 4. Brandywine (Thomas, Guide pratique, S. 57).

Geſtalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit ſchlanken Einziehungen ab und endet mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt, aufrecht; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: 20 mm lang, ſtark, gebogen, an der Baſis fleiſchig, faſt in die Frucht übergehend.

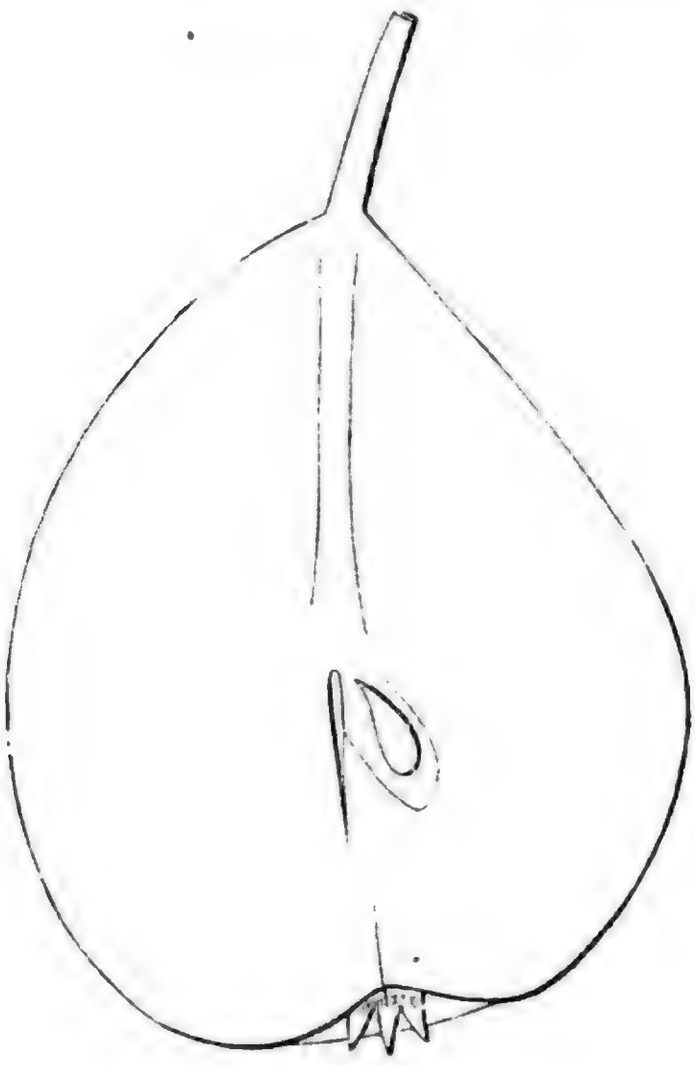
Schale: fein, orangegelb, an der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte fein, zerſtreut, grau; um Kelch und Stiel beroſtet.

Fleiſch: weiß, ſchmelzend, ſaftreich, von vorzüglichem, angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen finden ſich ſelten.

Reifezeit und Nutzung: Juli bis Auguſt. Für Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt gut und bildet auf Wildling eine ſchöne Pyramide, er iſt nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trocknem Boden. Sommertriebe ſchlank, hellbraun, an der Spitze wollig; Fruchtaugen groß, eiförmig, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt klein, elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, ſchwach geſägt; Blattſtiel dünn, kurz; Nebenblätter kurz, linienförmig,



No. 797. Brindamour.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: der etwa 80 Jahre alte Mutterstamm steht im Garten von Hector Cottinneau zu Bourpeuil bei Vizeaut. Ueber ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese Varietät von Binter u. Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Brindamour, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 305). 1. Brindamour (Thomas, Guide pratique, S. 88).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: 15 mm lang, mäßig stark, an der Frucht verdickt, obenauf, fast in die Frucht übergehend.

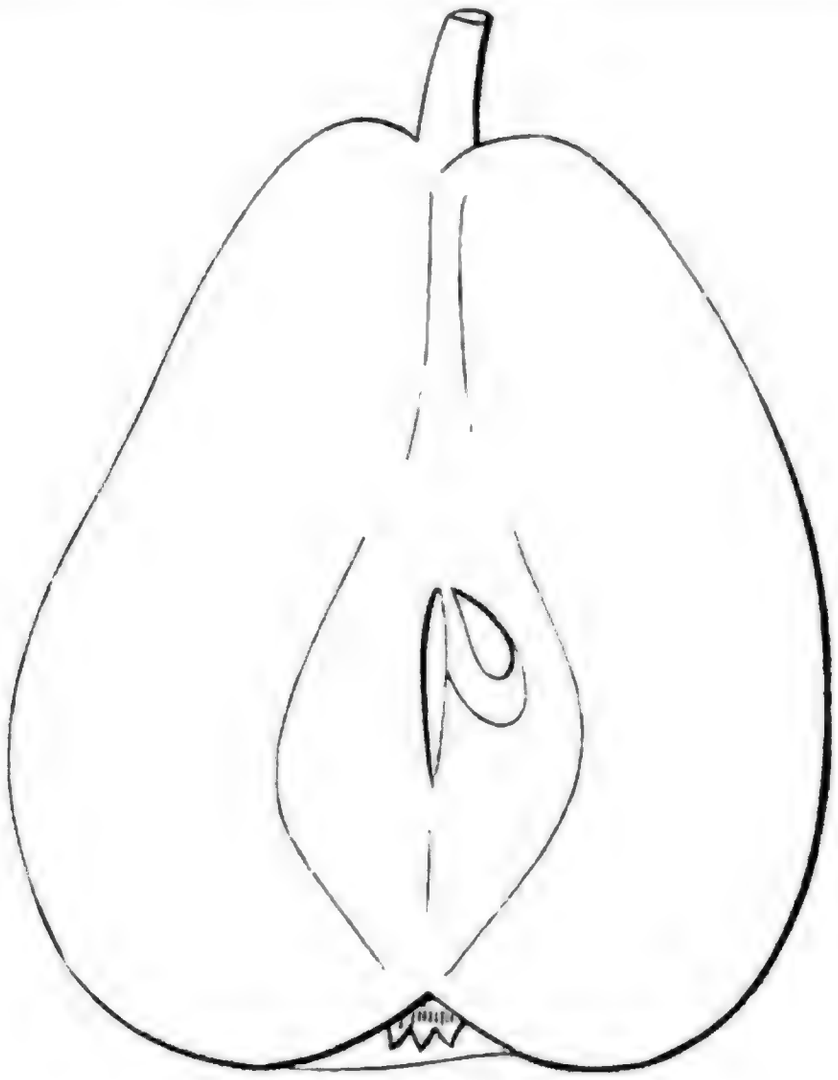
Schale: grünlich-gelb, rauh, auf der Sonnenseite röthlich gefleckt; netzartiger Rost überzieht die ganze Frucht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer mäßig groß, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Für die Tafel brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist tragbar und bildet eine gute Pyramide. Sommertriebe stark und lang, olivengrün, punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter groß, elliptisch, fein gesägt; Stiel kurz und dick.



No. 798. Brune de Graſſelin.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde im Jahre 1845 von Durand-Graſſelin, Architect in Nantes, aus Samen gezogen. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt; Louis van Houtte, Handelsgärtner in Gent, ſandte ſie an die Königliche Gärtner-Lehranſtalt.

Literatur und Synonyme: 1. Brune de Grassélin (Jules de Liron d'Airolles, Les Arbres fruitiers de la Loire-Inferieure, 1864, S. 20). 2. Brune de Grasselin, (Pomologie de la France, No. 165). 3. Brune de Grasselin (Thomas, Guide pratique, S. 88).

Geſtalt: mittelgroße, ſtumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den ſich die Frucht flach abrundet; nach dem Stiele macht ſie ſchwache Einziehungen und endet mit ſtark abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, fleiſchig, mitunter auch holzig, ſitzt obenauf wie eingeſteckt, oft auch durch einen Wulſt zur Seite gedrückt.

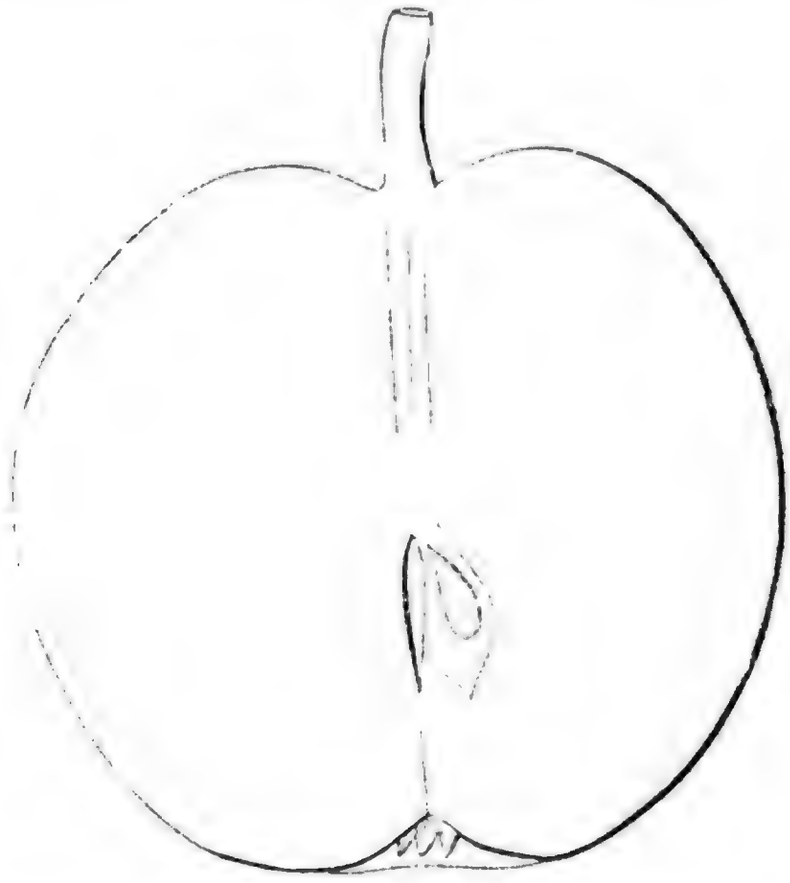
Schale: dünn, rauh, gelb; die ganze Frucht iſt broncefarbig beroſtet; Punkte ſind wenig ſichtbar.

Fleiſch: gelblich-weiß, halbfein, ſaftreich, ſüß, von angenehm gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, hellbraune, ſchön ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende October bis November. Für die Tafel recht brauchbare Frucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, bildet eine pyramidale Krone, iſt fruchtbar und gedeiht auf Wildling und Quitte. Sommertriebe von mittlerer Länge und Stärke, hellbraun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig, braun; Holzaugen ſpitz, klein, abſtehend; Blatt groß, eiförmig oder elliptiſch, dunkelgrün, am Rande fein geſägt.



No. 799. Charron's Butterbirn.

Diel I. 2; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde im Jahre 1838 von Charron in Angers aus Samen gezogen. In Deutſchland iſt ſie weng bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Charron, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 185). 2. Beurré Charron (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 394). 3. Beurré Charron (Thomas, Guide pratique, S. 85).

Geſtalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach oben und unten gleichmäßig zu.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, aufrecht, holzig, ſitzt wie eingeſteckt in einer flachen und weiten Einſenkung.

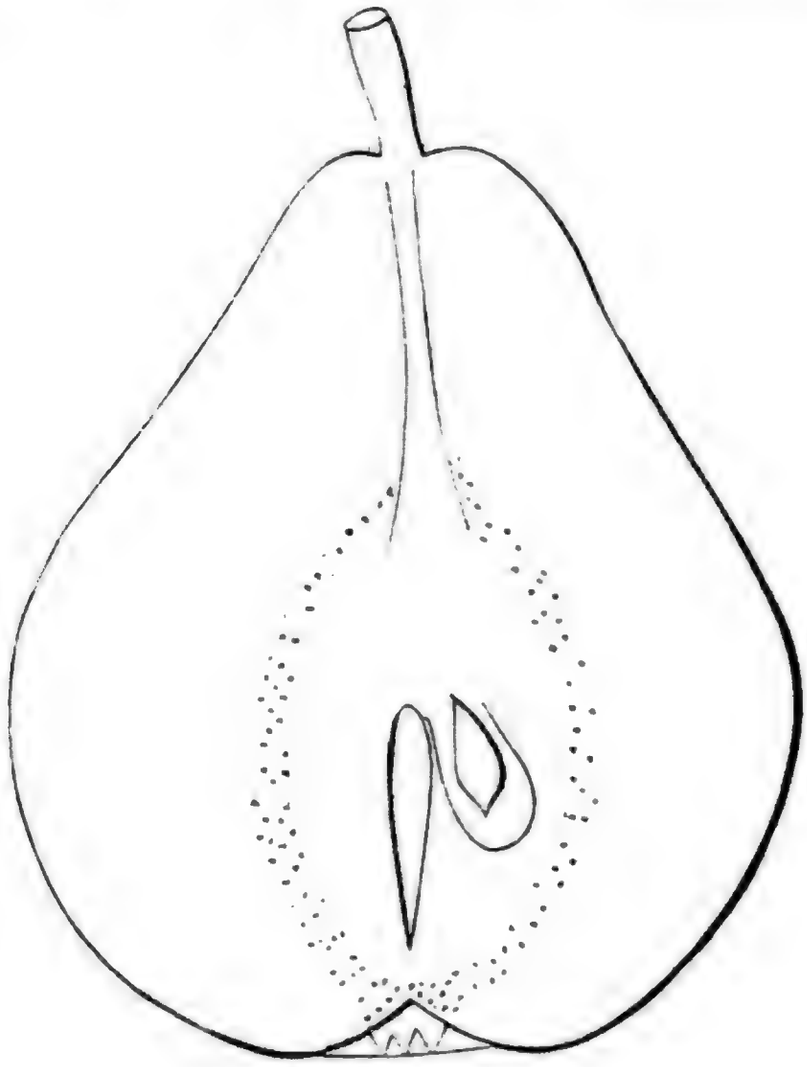
Schale: fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite roth gefleckt und punktirt; roſtfarbige Punkte fein, zerſtreut.

Fleiſch: grünlich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von gewürzhaftem, ſehr erfriſchendem, ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: ſchwach-hohlachſig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, ſchwarzbraune, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen finden ſich nur ſelten.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Für die Tafel ſehr brauchbar; aber auch für die Wirthſchaft zu empfehlen.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, gedeiht nicht auf Quitte und bildet ſelbſt auf Wildling nur eine ſchwache Pyramide. — Sommertriebe dünn, kurz, dunkelbraun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-eiförmig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blatt elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, ſchwach geſägt; Blattſtiel lang und ſtark; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 800. Degallait's Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1836 von Degallait, Baumschulenbesitzer in Wez-Velvain bei Tournai, gezogen; der Baum trug 1846 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Degallait (Pomone tournaisienne. No. 18, S. 87). 2. Beurré Degallait (Delrue-Schrevens, Bulletin d'arboriculture, 1874, S. 273). 3. Beurré Degalait (Thomas Guide pratique, S. 85).

Gestalt: mittelgroße, abgestumpft-kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig zurundet; nach dem Stiele macht sie kurze, schwache Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, breit; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, ſtark, holzig, oben verdickt, ſanft gekrümmt, ſteht in enger, flacher Vertiefung wie eingeſteckt.

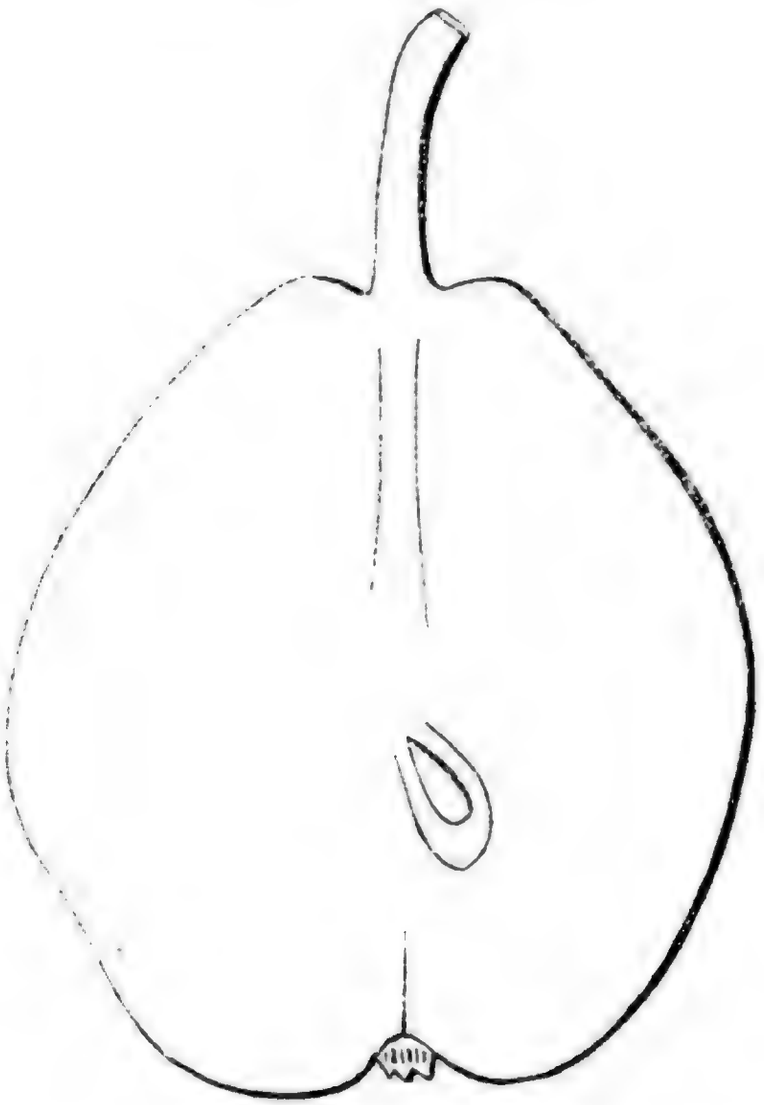
Schale: feſt, grünlich-gelb; Punkte zahlreich, zerſtreut, hellbraun und grünlich; um den Kelch findet ſich zuſammenhängender Roſt, auf der Frucht oft Roſtflecken.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von etwas gewürzigem, ſüßweinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſtark hohlachſig; Kammern geräumig, lang-zugeſpitzte, hellbraune, mit einem Köpfchen verſehene Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Sehr gute Tafelfrucht, die feſt am Baume ſitzt und nicht leicht von Stürmen abgebrochen wird; ſie iſt daher für freie Lagen zu empfehlen.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ungemein fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe ſtark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen ſtark, ſtumpf-zugeſpitzt; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig oder ei-lanzettlich, kurz-zugeſpitzt, ſcharf geſägt.



No. 801. Delbecq's Butterbirn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: dieſe recht gute Frucht wurde von van Mons in Belgien aus Samen gezogen und von ihm nach ſeinem Freunde, dem Redacteur Delbecq, benannt. Die Ausſaat erfolgte im Jahre 1813; die erſten Früchte zeigten ſich 1825. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Delbecq (van Mons, Arbres fruitiers, 1835, II. S. 414). 2. Fleur de Mars (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1863, V.). 3. Beurré Delbecq (André Leroy, Dictionnaire du Pomologie, No. 195). 4. Beurré Delbecq (Thomas, Guide pratique, S. 64).

Gestalt: kleine, stumpf-kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie kurz konisch ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: mäßig lang, stark, oben und unten etwas verdickt, aufrecht, in einer schwachen Vertiefung stehend.

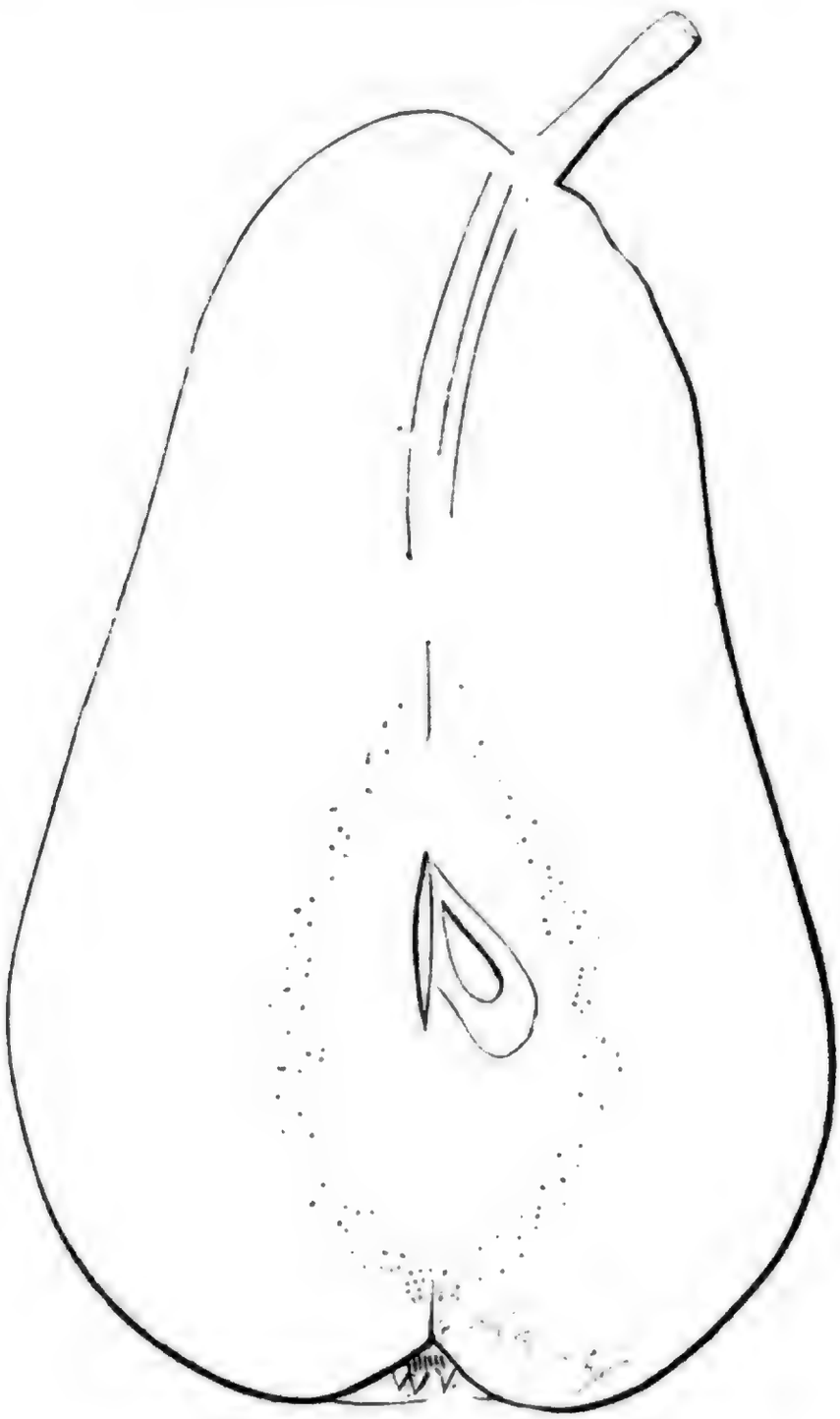
Schale: hellgelb, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut, gedeiht nicht auf Quitte, und bildet auf Wildling ziemlich gute Pyramide. — Sommertriebe mäßig lang und stark, bräunlich-grün, wollig, fein punktirt; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, oval oder elliptisch, schwach gesägt; Blattstiele kurz und dünn.



No. 802. Dubuiſſon's Butterbirn.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Jahn IV. 2. ** October-März.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde im Jahre 1829 im Garten von Iſidore Dubuiſſon zu Jollain (Belgien) gefunden und von Hellin, Baumſchulenbeſitzer in Jollain, in den Handel gebracht. In der Pomone tournaisienne wird ſie zu den 12 beſten Birnen gezählt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von Binter u. Eblen, Baumſchulenbeſitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Dubuisson (Bulletins d'arboriculture de Belgique, 1872, S. 217). 2. Beurré Dubuisson. Beurré de Cysoing, Beurré Ligot (Thomas, Guide pratique, S. 60).

Gestalt: große, flaschenförmige, etwa 70 mm breite und 110 mm hohe, unebene Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einziehungen und verjüngt sich mit schief abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, verstümmelt; Kelcheinsenkung flach, eng und glatt.

Stiel: kurz, dick, seitwärts zwischen starken Falten stehend.

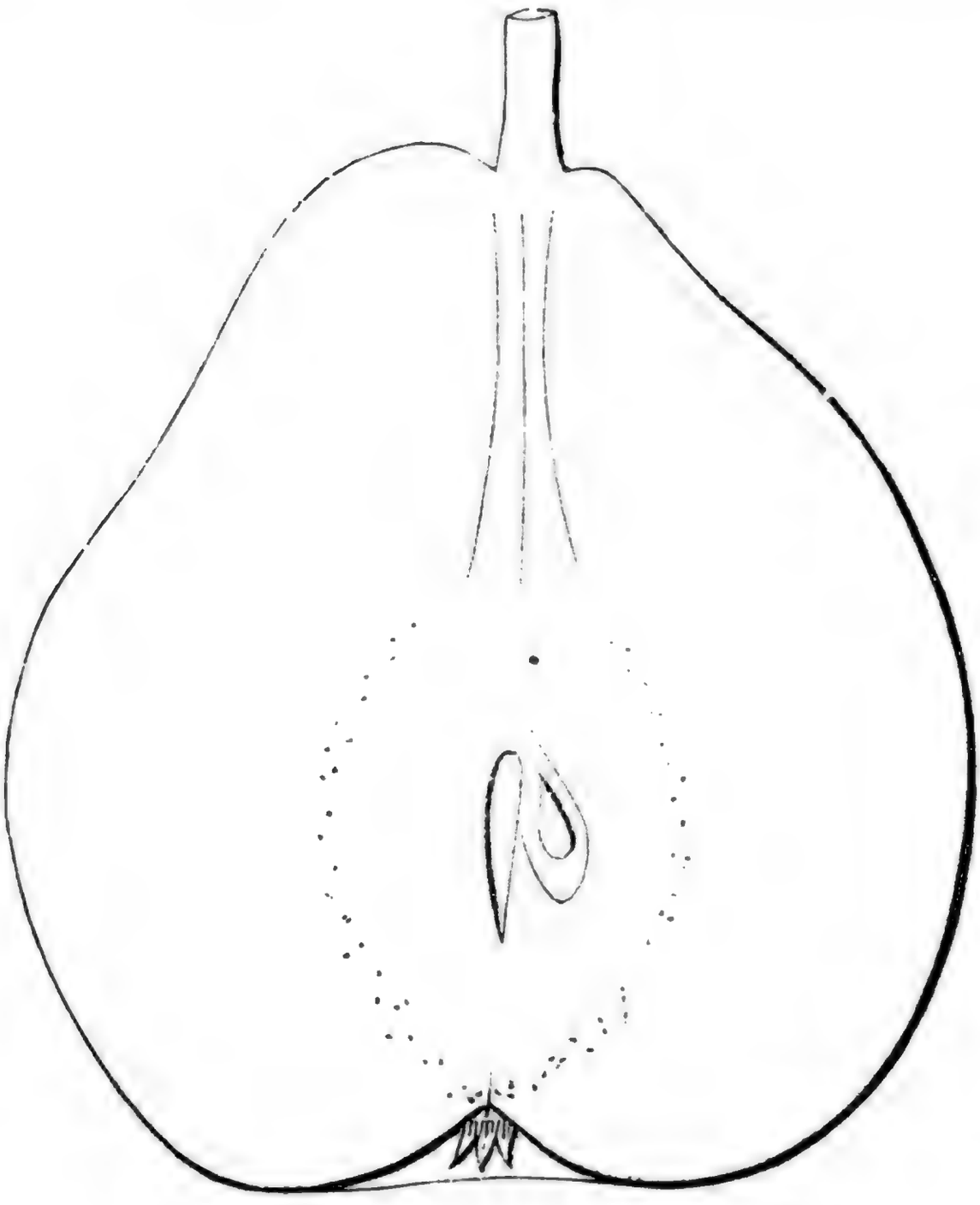
Schale: gelb, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte fein, kaum bemerklich; grüne und braune Flecken bedecken die ganze Frucht.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende October bis März. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel; es giebt wenig Sorten von gleicher Güte und gleicher Dauer, da sie sich 4—5 Monate hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne pyramidale Krone und ist sehr fruchtbar. Zu Zwergstämmen muß er auf Wildlinge veredelt werden, da er auf Quitte so früh und reichlich trägt, daß sich der Baum nicht ordentlich entwickeln kann. — Sommertriebe schlank, lederfarbig, schwach punktirt; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, fein gezähnt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 803. Flon's Butterbirn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Hogg IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde von Flon-Grolleau, Gärtner in Angers, aus Samen gezogen; der Mutterſtamm brachte im Jahre 1852 die erſten Früchte. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von Louis van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Flon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 209). 2. Beurré Flon, (Thomas, Guide pratique, S. 86).

Geſtalt: ſehr große, ſtumpf-kegelförmige, etwas unregelmäßige, etwa 100 mm breite und hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit ſchwachen Einziehungen ab und endet mit breiter, ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugeſpitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung tief und weit, von ſtarken Falten umgeben.

Stiel: kurz, ſtark, aufrecht, bräunlich, obenauf wie eingedrückt, in einer engen und flachen Vertiefung.

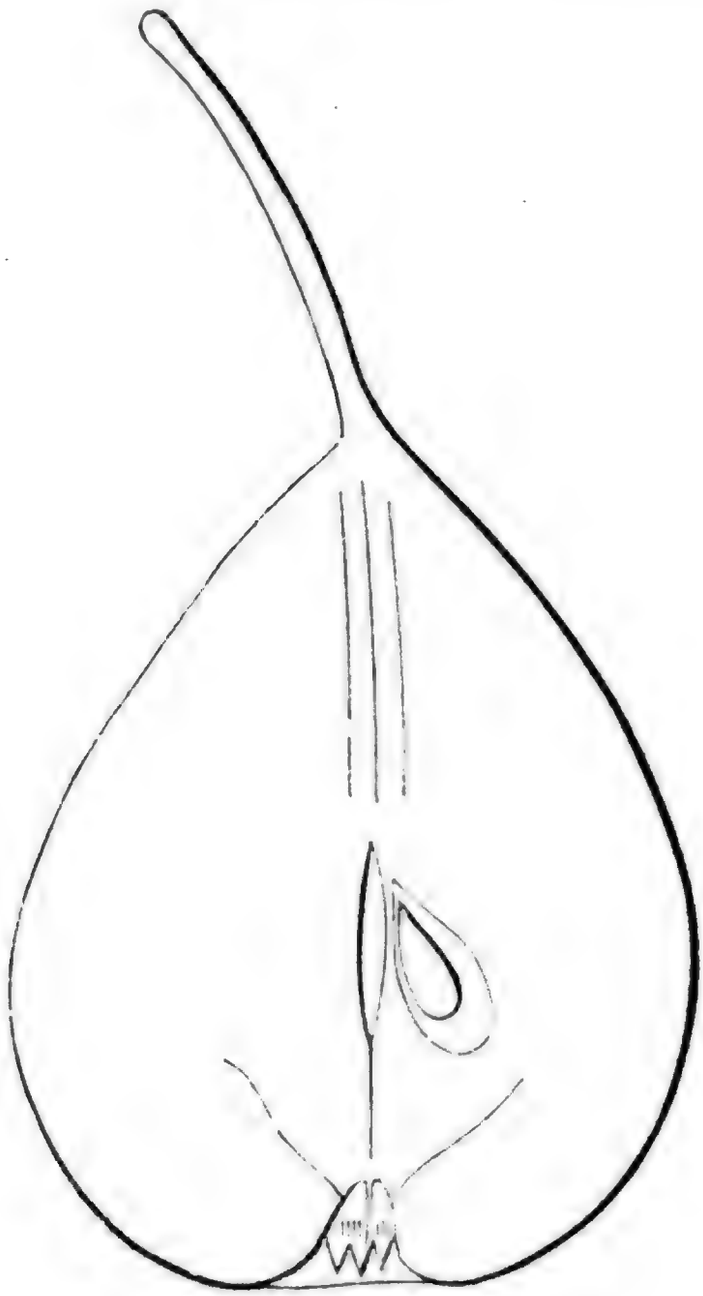
Schale: fein, rauh, citronengelb; Punkte fein, zerſtreut, braun; um Kelch und Stiel finden ſich Anflüge von Roſt.

Fleiſch: weiß, ſchmelzend, ſaftreich, von ſchwach gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen finden ſich mitunter.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Eine durch Größe, Schönheit und Güte angenehme Tafelfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, gedeiht nicht auf Quitte, trägt früh und reichlich und verlangt eine warme, geſchützte Lage und guten Boden. — Sommertriebe ſchwach, kurz, wollig, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen mäßig, groß, eiförmig, wollig; Holzaugen klein, ſpitz, angedrückt; Blatt klein, elliptiſch, ſchwach geſägt; Blattſtiel ſtark und kurz.



No. 804. Frühe Butterbirn.

Diel I. 3; Luc. I. 1. b; Jahn II. 1. **† Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1850 von Goubault, Baumschulenbesitzer in Mille-Pieds bei Saumur, aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers; in Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré précoce, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 248). 2. Beurré précoce (Mas, le Verger, Poires d'été, No. 52). 3. Beurré précoce (Hogg, the fruit

Manual, 1867, S. 262). 4. Beurré précoce, Besi précoce, Précoce Goubault (Thomas, Guide pratique, S. 70).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich mit stumpfkegelförmiger Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen klein, schmal, filzig, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: sehr lang, dünn, bräunlich-grün, gebogen, in flacher Vertiefung, oft auch oben aufstehend und in die Frucht übergehend.

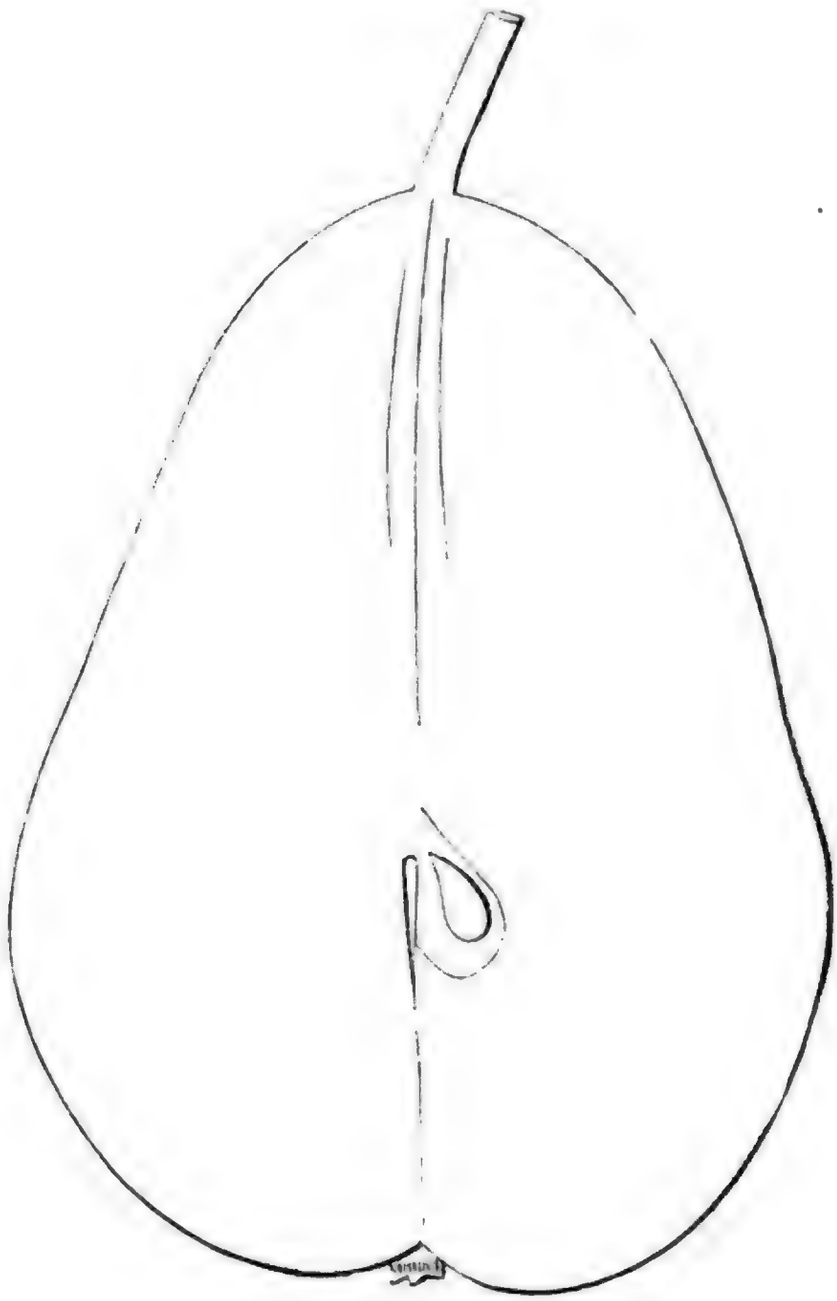
Schale: fein, hellgrün, später gelblich-grün; Punkte fein, wenig bemerklich; um Kelch und Stiel, mitunter auf der ganzen Frucht, findet sich zusammenhängender Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, länglich-ovale, lang-zugespitze, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind nicht bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende August. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar. Sie reift 8 Tage nach Giffard's Butterbirn.

Eigenschaften des Baumes: er wächst selbst auf Wildling schwach, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. — Sommertriebe schlank, hellbraun, stark punktirt; Fruchtaugen groß, eiförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, eirund, glänzend, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Stiele dünn und kurz.



No. 805. Hentze's Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn III. 2. **† October-November.

Heimath und Vorkommen: der etwa 40 Jahre alte Mutterstamm, aus Samen von Napoleon's Butterbirne gezogen, steht an der Südostseite der Dienstwohnung des verstorbenen Garten-Director Hentze im Augarten bei Kassel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie Hentze's Nachfolger, dem Garten-Director Sennholz in Kassel.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben, ist aber von Kassel aus vielfach als Hentze's Napoleon's Butterbirne verbreitet worden.

Geſtalt: große, ſtumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um welchen ſich die Frucht normal abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit ſanften Einziehungen ab und verjüngt ſich mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: halbgeſchloſſen; Blättchen kurz, verſtümmelt; Kelcheinſenkung flach und eng, von ſchwachen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, holzig, ſitzt auf der Spitze wie eingedrückt.

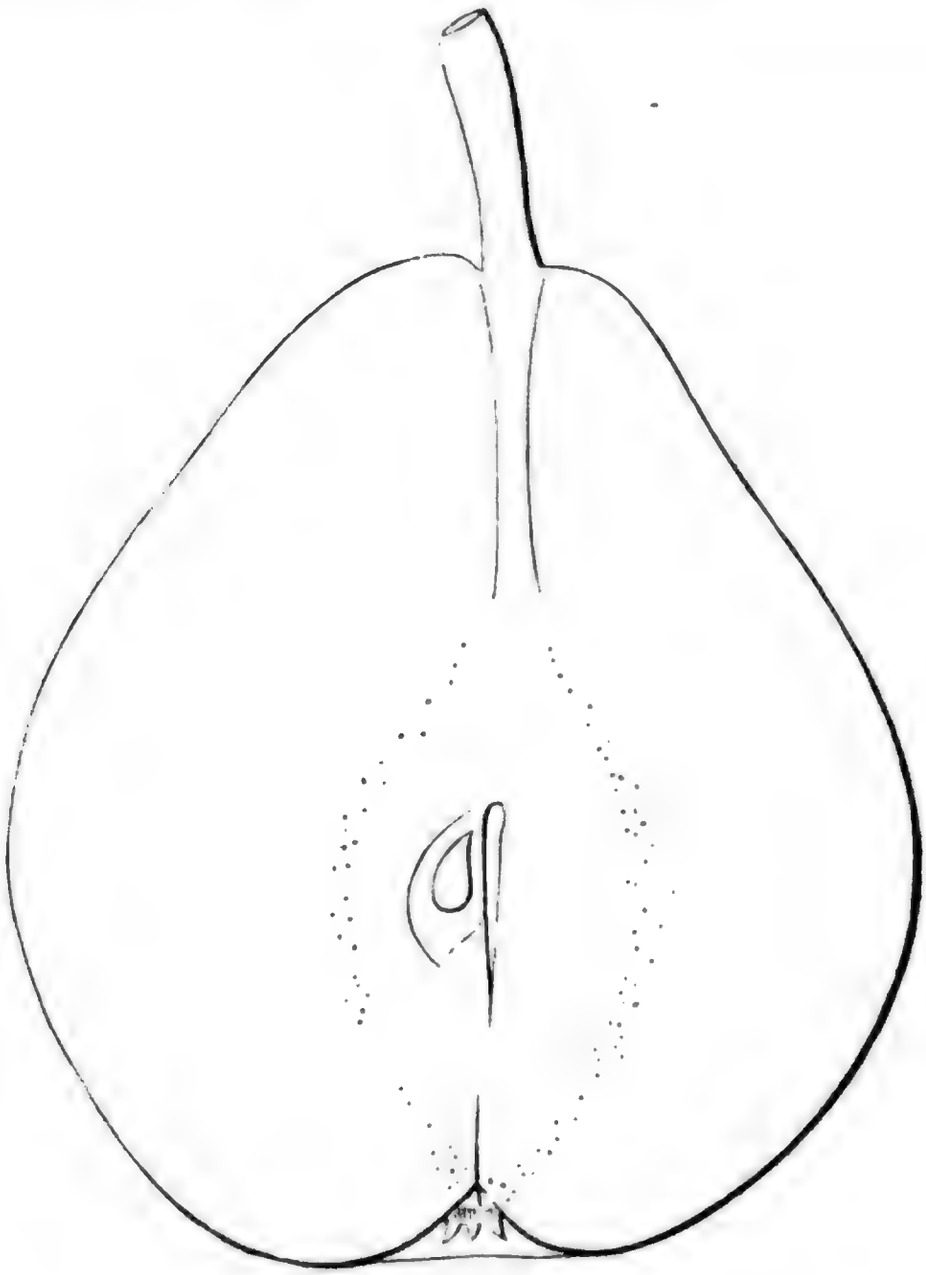
Schale: glatt, geſchmeidig, grün, ſpäter gelblichgrün; Punkte fein, zerſtreut, grünlich.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, ſchmelzend, von gewürzigem, ſehr angenehmem, weinſäuerlichem Geſchmacke.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer klein, ſchwarzbraune, langzugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen ſind nicht vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ungemein tragbar und bildet eine ſchöne Pyramide. — Sommertriebe kurz, grünlich, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt eiförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſcharf geſägt.



No. 806. Jalais' Butterbirn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: dieſe empfehlenswerthe Frucht ſtammt von einer im Jahre 1848 von Jacques Jalais, Baumſchulenbeſitzer in Nantes, gemachten Ausſaat und wurde 1861 von der Gartenbau-Geſellſchaft zu Nantes mit der ſilbernen Medaille gekrönt. Der Mutterſtamm trug zuerſt im Jahre 1858. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von Binter & Eblen, Baumſchulenbeſitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Jalais. (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 220). 2. Beurré Jalais (Jules de Liron d'Airoles, Revue horticale, 1863, S. 331).

Geſtalt: mittelgroße, ſtumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 15 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den ſich die Frucht eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht ſie ſchwache Einziehungen und verjüngt ſich mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: halbgeſchloſſen; Blättchen klein, wollig; Kelcheinſenkung flach und eng.

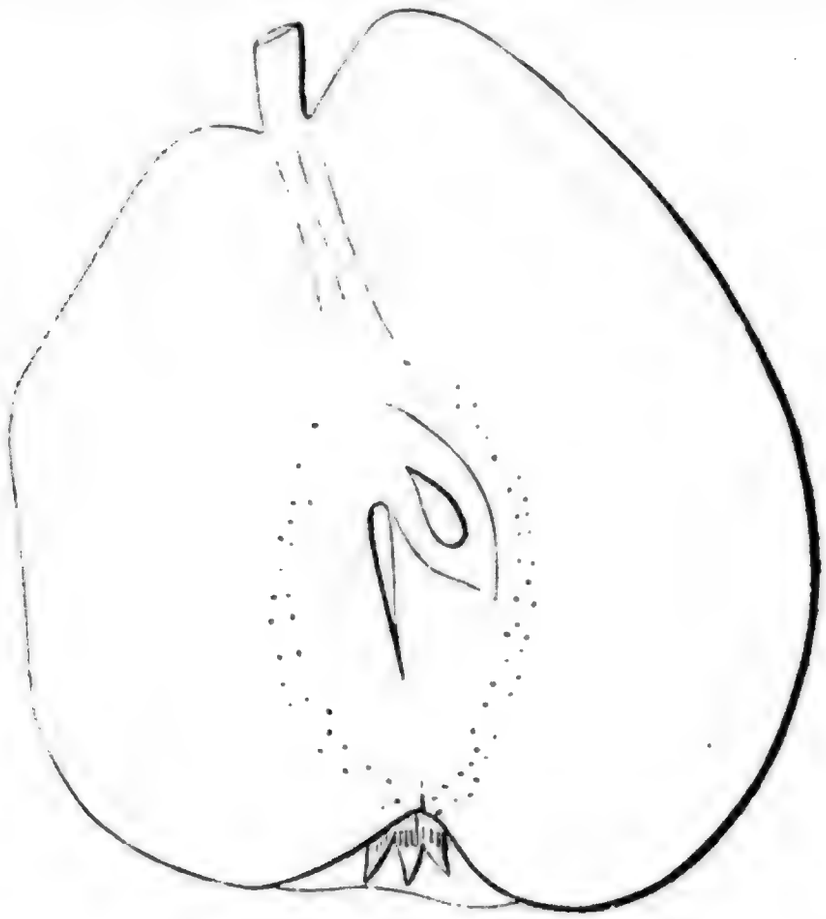
Stiel: kurz, fleiſchig, oben verdickt, braun, ſitzt obenauf in flacher, breiter Einſenkung.

Schale: fein, geſchmeidig, goldgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet und geflammt; Punkte fein, zerſtreut, hellbraun.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von ſchwach gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: Ende September bis Mitte October. Für Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt auf Quitte und Wildling gut, bildet eine ſchöne Pyramide und iſt recht fruchtbar. Sommertriebe ziemlich lang und ſtark, hellbraun; Fruchtaugen klein, eiförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt mäßig groß, eiförmig, zugeſpitzt, am Rande ſtark geſägt; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 807. Knox's Butterbirn.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 2. a; Jahn IV. 3. *† November-December.

Heimath und Vorkommen: dieſe gute Marktfrucht ſoll um's Jahr 1819 von van Mons in Brüſſel aus Samen gezogen worden ſein. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Knox, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 225). 2. Beurré Knox, (Thomas, Guide pratique, S. 86). 3. Beurré Knox, (Diel, 22, S. 225). 4. Die Knox (Dittrich, ſyſtematiſches Handbuch der Obſtkunde, 1837, I. S. 620).

Geſtalt: mittelgroße, kreiſelförmige oder abgeſtumpft-kegelförmige, ſehr veränderliche, etwa 65 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie ohne Einziehungen ab und endet mit ſchiefer, abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, oft auch groß, lang-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung tief und weit.

Stiel: ſehr kurz, dünn zuweilen fleiſchig, grün, ſeitwärts und unterhalb der ſich wulſtig erhebenden Spitze der Frucht in tiefer Einſenkung.

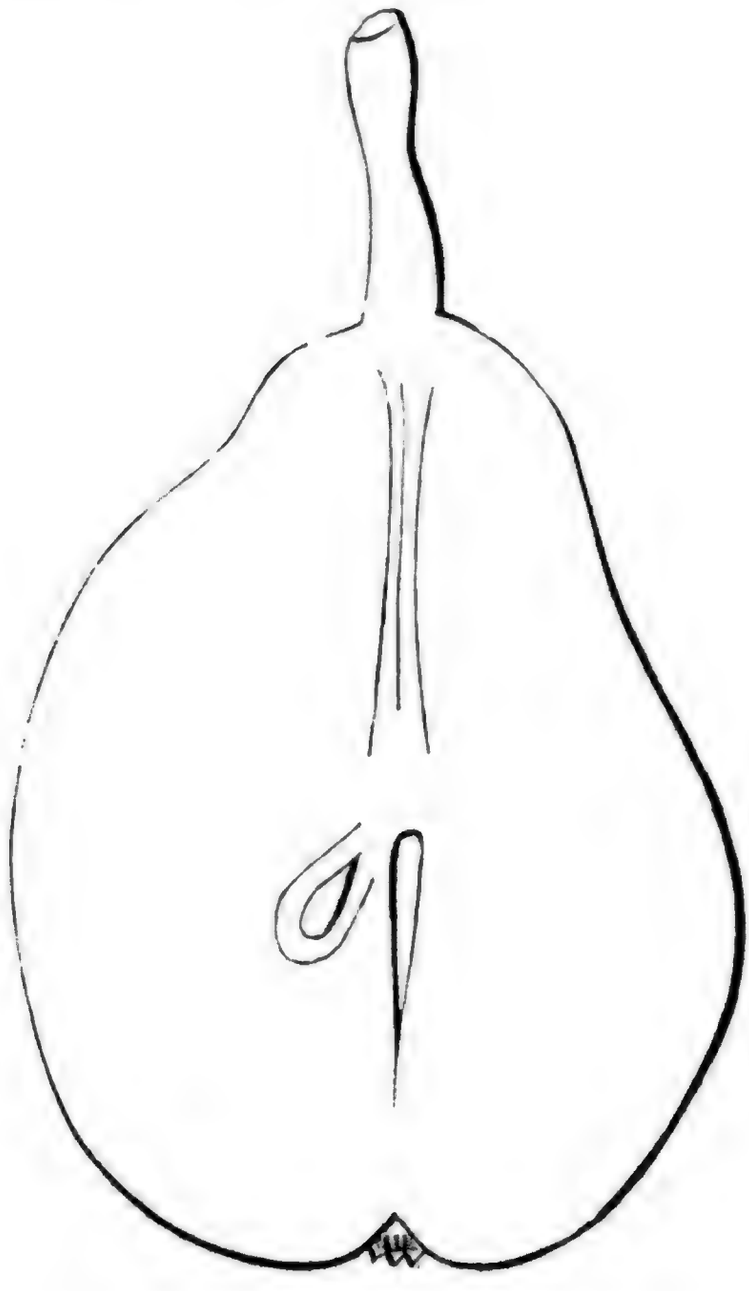
Schale: grünlich-gelb, ſelten auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte fein, zerſtreut, roſtfarbig.

Fleiſch: weißlich, halbſchmelzend, feſt, ſaftreich, von ſüß-weinigem, oft zimmetartigem Geſchmacke.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer klein, kurz-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis December. Sehr gute Frucht für wirthſchaftliche Zwecke.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt reichlich, bildet eine ſchöne Pyramide, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und iſt nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig lang und ſtark, grünlich-gelb, punktirt; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt elliptiſch, lang-zugeſpitzt, ober- und unterſeits wollig, am Rande ſchwach geſägt; Blattſtiel lang und ſtark; Nebenblätter ſchmal-linienförmig



No. 808. Langelier's Butterbirn.

Diel 1. 3. c; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** November-Januar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1845 von René Langelier, Baumschulenbesitzer in Jersey, aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Langelier (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 228). 2. Beurré Langelier (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 400). 3. Beurré Langelier (Thomas, Guide pratique, S. 86).

Gestalt: mittelgroße, kreisel-birnförmige, etwa 60 mm breite und 85 mm hohe Frucht, deren Oberfläche sehr uneben ist; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie auf einer Seite schwache Einziehung und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung eng und tief.

Stiel: lang, stark, fleischig, angeschwollen, grünlich, fast in die Frucht übergehend.

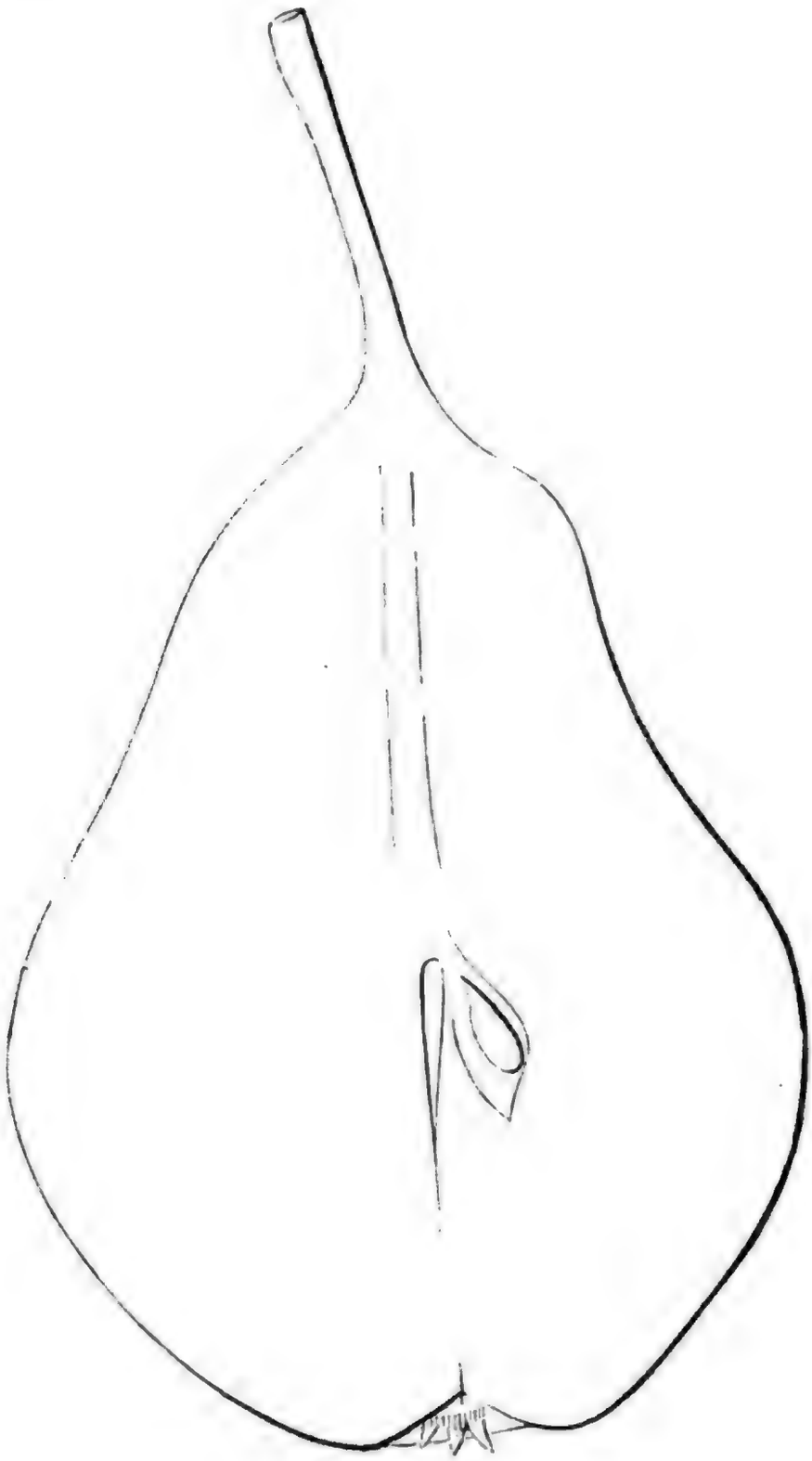
Schale: grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun oder röthlich.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespitzte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend; Granulationen finden sich, sind jedoch kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. — Sommertriebe stark, lang, olivengrün, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespitzt, schwach gekerbt; Blattstiel lang und stark.



No. 809. Loisel's Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von dem Obstzüchter Loisel in Fauquemont (Holland) aus Samen gezogen und um's Jahr 1853 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Loisel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 229). 2. Beurré Loisel (Thomas, Guide pratique S. 86).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: lang, dünn, braun, obenauf, fast die Frucht fortsetzend.

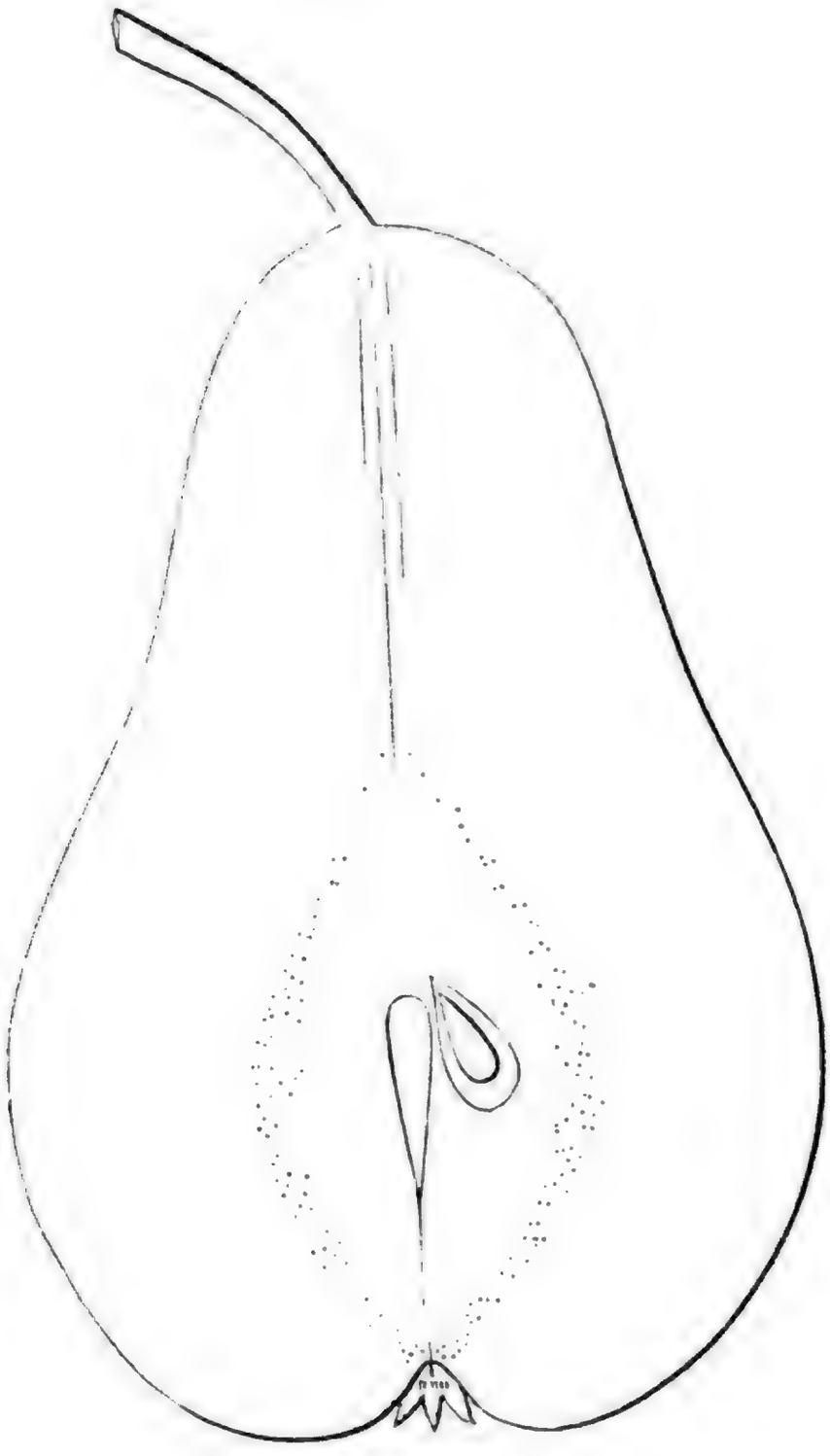
Schale: grünlich-gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, braun; um Kelch und Stiel etwas berostet.

Fleisch: weiß, zart, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist fruchtbar und muß für Zwergstämme auf schwachtreibende Wildlinge veredelt werden. — Sommertriebe mäßig stark und lang, bräunlich; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, am Rande scharf gesägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 810. Mangeot's Butterbirn.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. **†† Ende August.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Frucht wurde von Mangeot, Baumſchulenbeſitzer in Brandenburg a. d. Havel, aus Samen gezogen; der Mutterſtamm trug die erſten Früchte im Jahre 1870. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: sehr große, birnförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht, die oft auf der einen Seite mehr entwickelt ist, wie auf der anderen. Der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den sich die Frucht schön abrundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich mit schlanker Einziehung und schöner, abgestumpter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 30 mm lang, holzig, braun, schwach vertieft, in der Regel etwas zur Seite gedrückt.

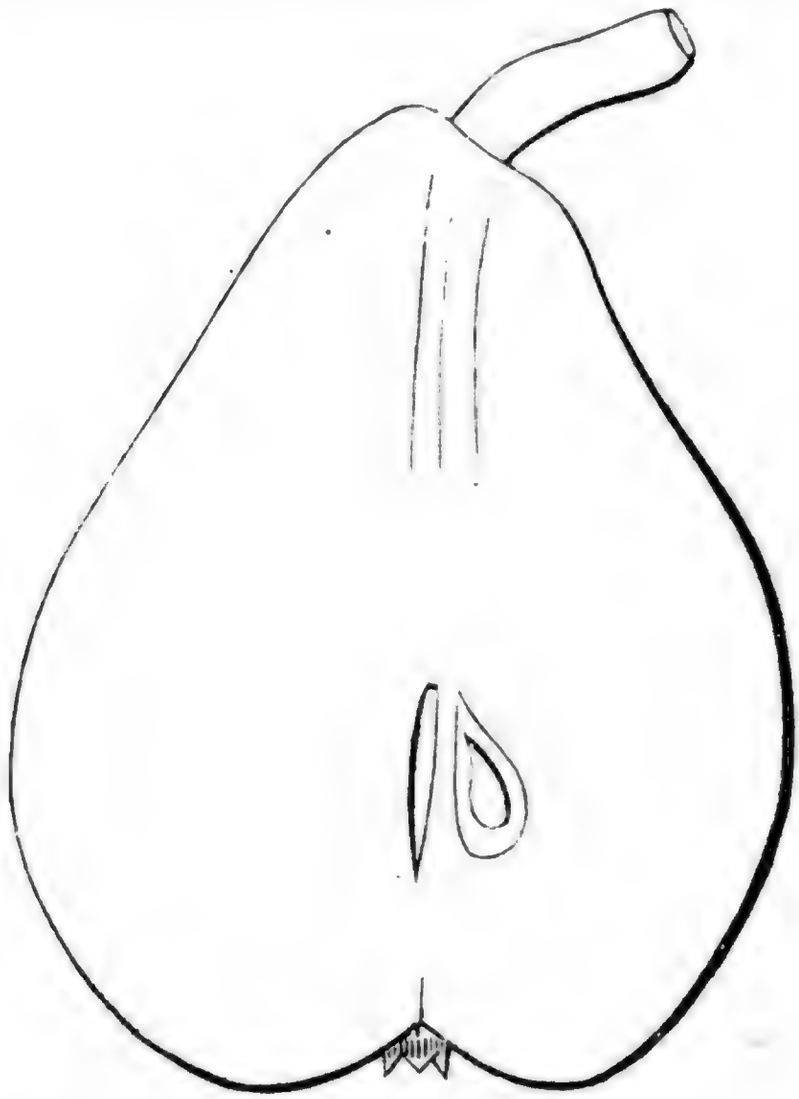
Schale: fein, glatt, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Pünktchen fein, durchscheinend, in der Röthe grünlich umrandet; um Kelch und Stiel finden sich einige Rostfiguren.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, von sehr gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, kleine, braune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende August, etwa acht Tage vor William's Christbirne. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, ist sehr tragbar, bildet eine schöne Pyramide und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe schlank, braun-röthlich, stark punktirt, etwas wollig, oft dornige Fruchtspieße bildend. Blüthenknospen kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen spitz, wenig abstehend; Blätter nicht groß, eiförmig, zugespitzt, hellgrün, glänzend, schwach und undeutlich gesägt.



No. 811. Oudinot's Butterbirn.

Diel I. 3; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** Anfangs September.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Frucht wurde im Jahre 1861 von Jules Bruneau, Baumſchulenbeſitzer in Nantes, aus Samen gezogen und nach dem franzöſiſchen General Oudinot benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von Gaucher, Baumſchulenbeſitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Oudinot, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 242). 2. Beurré Oudinot (Thomas, Guide pratique, S. 62).

Geſtalt: mittelgroße, abgeſtumpft-birnförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit geringen Einziehungen ab und verjüngt ſich mit abgeſtumpfter, ſchräger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, oft verkümmert; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: kurz, dick, oft fleischig, braun, sitzt in flacher Vertiefung und ist gewöhnlich durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

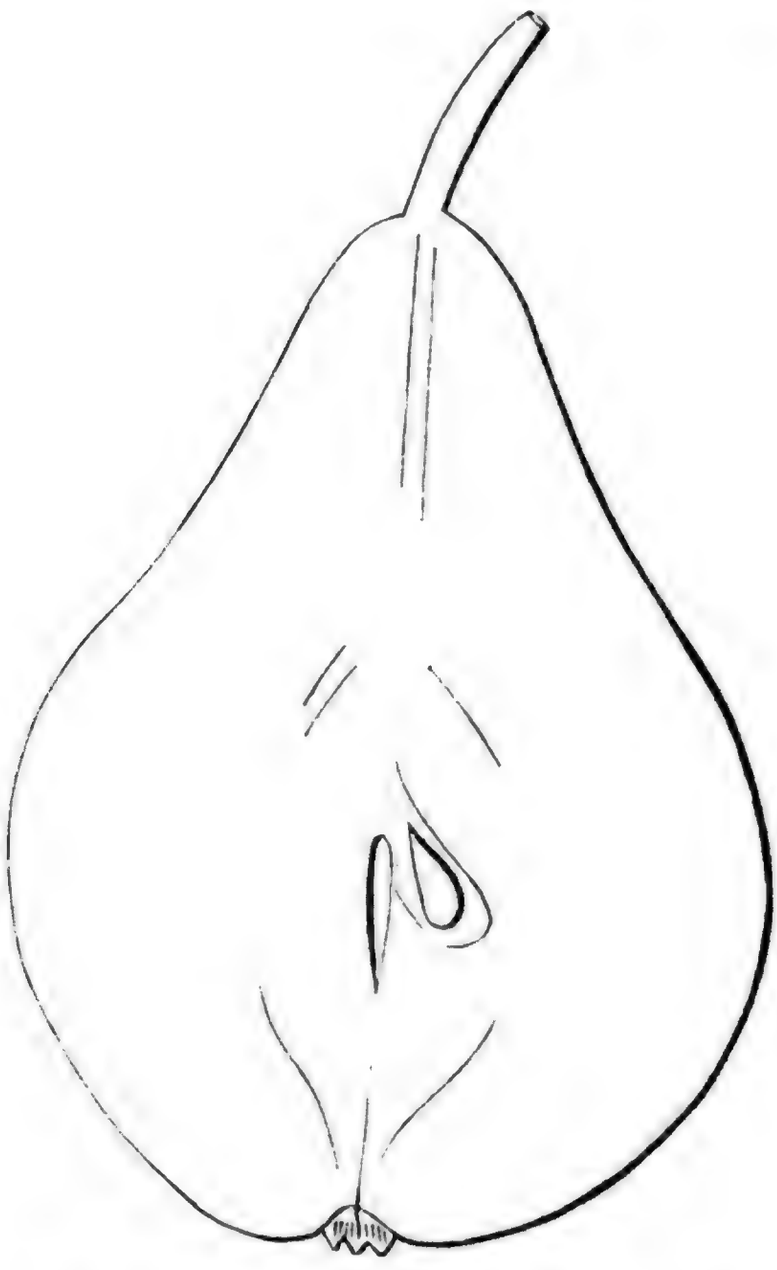
Schale: rauh, gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach geröthet, fast ganz mit hellbraunem Roste bedeckt.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von süß-weinigem, sehr gutem Geschmacke.

Kernhaus: wenig hohlachsig; Fächer mäßig groß, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Anf. October. Sehr gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist ziemlich fruchtbar. — Sommertriebe stark, kurz, bräunlich, wollig; Fruchtaugen abgestumpft-kegelförmig; Holzaugen eiförmig-zugespitzt, abstehend; Blatt klein, elliptisch, fein gesägt; Blattstiel kurz und dick.



No. 812. Paulinen's Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Belgien von Fräulein Pauline Du Mortier, Tochter des Botanikers und Pomologen Du Mortier, gezogen. In der Umgegend von Tournay ist sie sehr verbreitet; in Deutschland aber noch wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Ed. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Pauline (Pomone tournaisienne, No. 15, S. 81). 2. Beurré Pauline (Pynaert, Bulletins d'arboriculture, 1881). 3. Beurré Pauline (Thomas, Guide pratique S. 87).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verjüngt sich mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, breit, hart; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: 15 mm lang, stark, braun, sitzt wie eingesteckt.

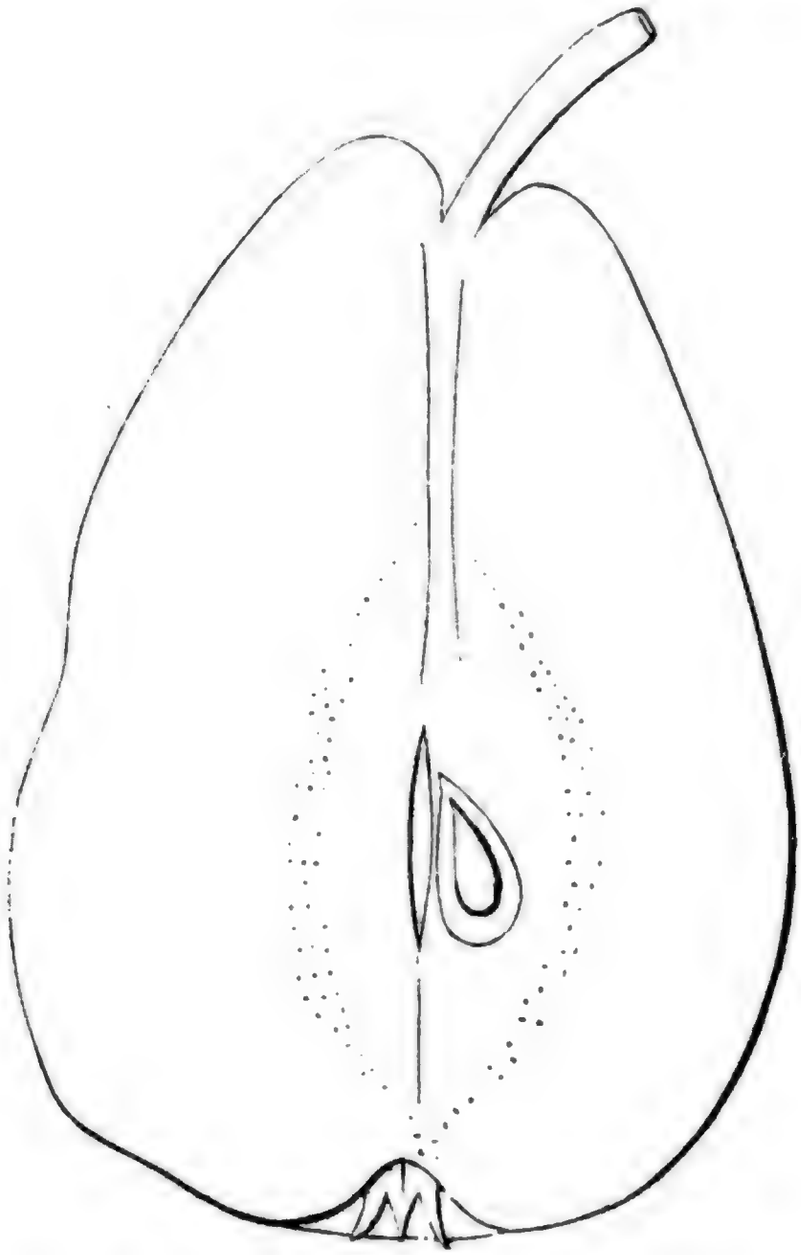
Schale: fein, hellgelb, stark besonnte Früchte bisweilen auf der Sonnenseite schwach geröthet; hellbraune Punkte und wenige Rostflecken finden sich auf der ganzen Frucht zerstreut.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach geöffnet; Fächer klein, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Recht gute Frucht für Tafel und Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt früh und reichlich und gedeiht als Zwergstamm besser auf Wildling, als auf Quitte. — Sommertriebe kurz, bräunlich; Fruchtaugen dick, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter eiförmig, kurz-zugespitzt, stark gesägt; Blattstiel lang und stark.



No. 813. Van Driesche's Butterbirn.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** Februar bis Mai.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von van Driesche, Gärtner in Ledeberg bei Gent (Belgien), aus Samen, den er im Jahre 1858 aussäete, gezogen. Ich erhielt sie bereits im Jahre 1868 von de Jonghe in Brüssel.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré van Driesche (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 263). 2. Beurré van Driesche (Thomas, Guide pratique, S. 87).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

flachrund wölbt; nach dem Stiele nimmt sie merklicher ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen schmal, kurz, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: lang, an der Anheftungsstelle verdickt, schwach gebogen, in einer von Falten umgebenen Vertiefung stehend, oft auch zur Seite gedrückt.

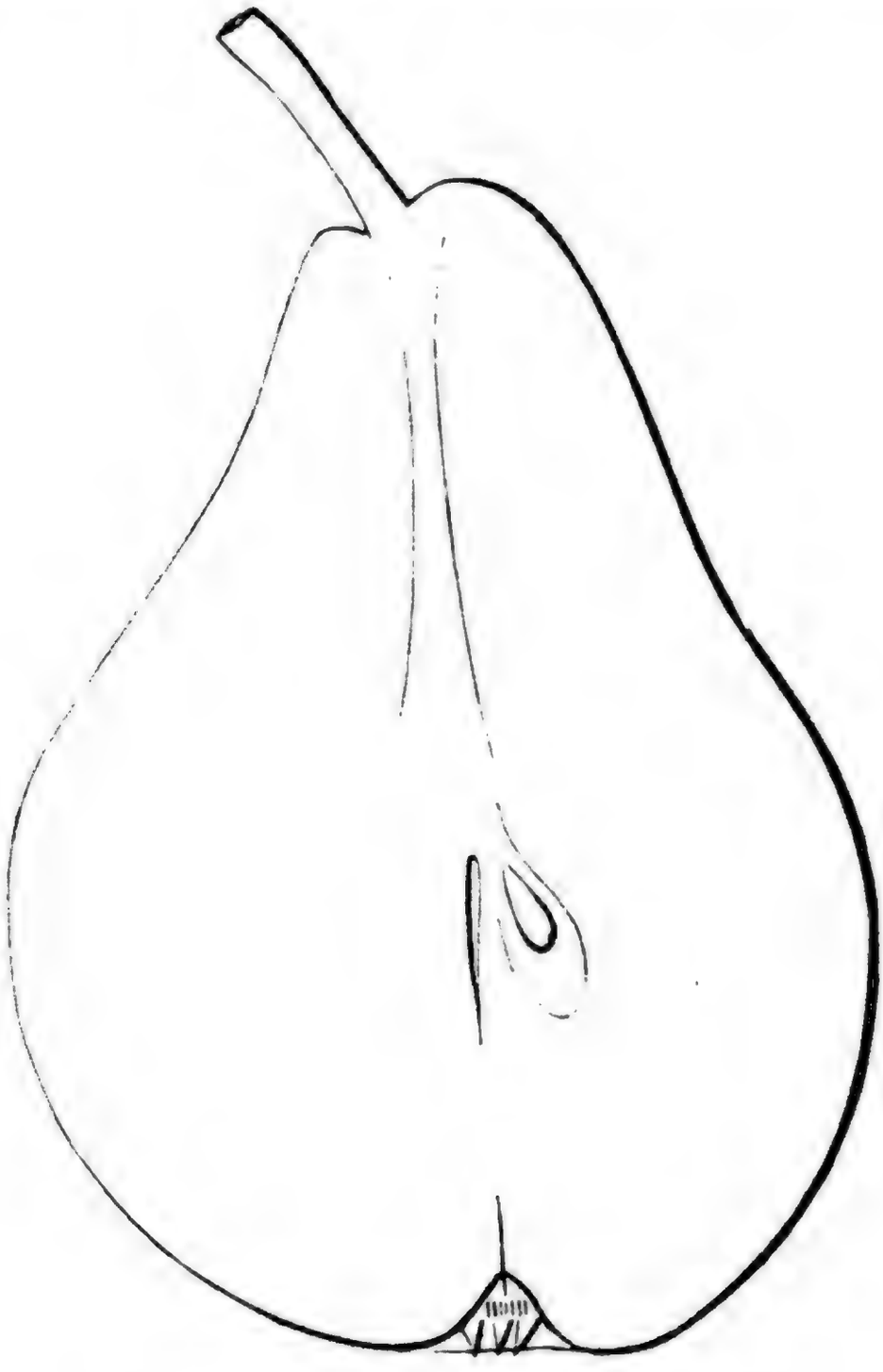
Schale: gelb, fast ganz mit hellbraunem Rost überzogen; Punkte häufig, bräunlich.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von sehr gutem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, große, länglich-ovale, dunkelbraune Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Februar bis Mai. Sie zählt zu den besten spätreifenden Sorten für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist recht tragbar und nicht empfindlich. Auf Quitte wächst er schwach und muß daher zu Zwergstämmen auf Wildling veredelt werden. — Sommertriebe zahlreich, kurz, bräunlich-gelb, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-eiförmig; Holzaugen kegelförmig, abstehend; Blatt elliptisch, am Rande gesägt; Blattstiel stark und lang.



No. 814. Van Geert's Butterbirn.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde von Jean van Geert, Handelsgärtner in Gent, aus Samen gezogen und von Ambroiſe Verſchaffelt daſelbſt im Jahre 1864 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von L. van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Jean van Geert (Verſchaffelt, Illustration horticole, 1864). 2. Beurré van Geert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 221).

Geſtalt: große, birnförmige, etwa 50 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit ſchlanken Einziehungen ab und verjüngt ſich mit ſchief abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: halbgeſchloſſen; Blättchen lang-zugeſpitzt, aufrecht; Kelcheinſenkung tief und eng.

Stiel: mäßig lang, dünn, holzig, ſitzt wie eingeſteckt, oder etwas ſeitwärts und unterhalb der ſich wulſtig erhebenden Spitze.

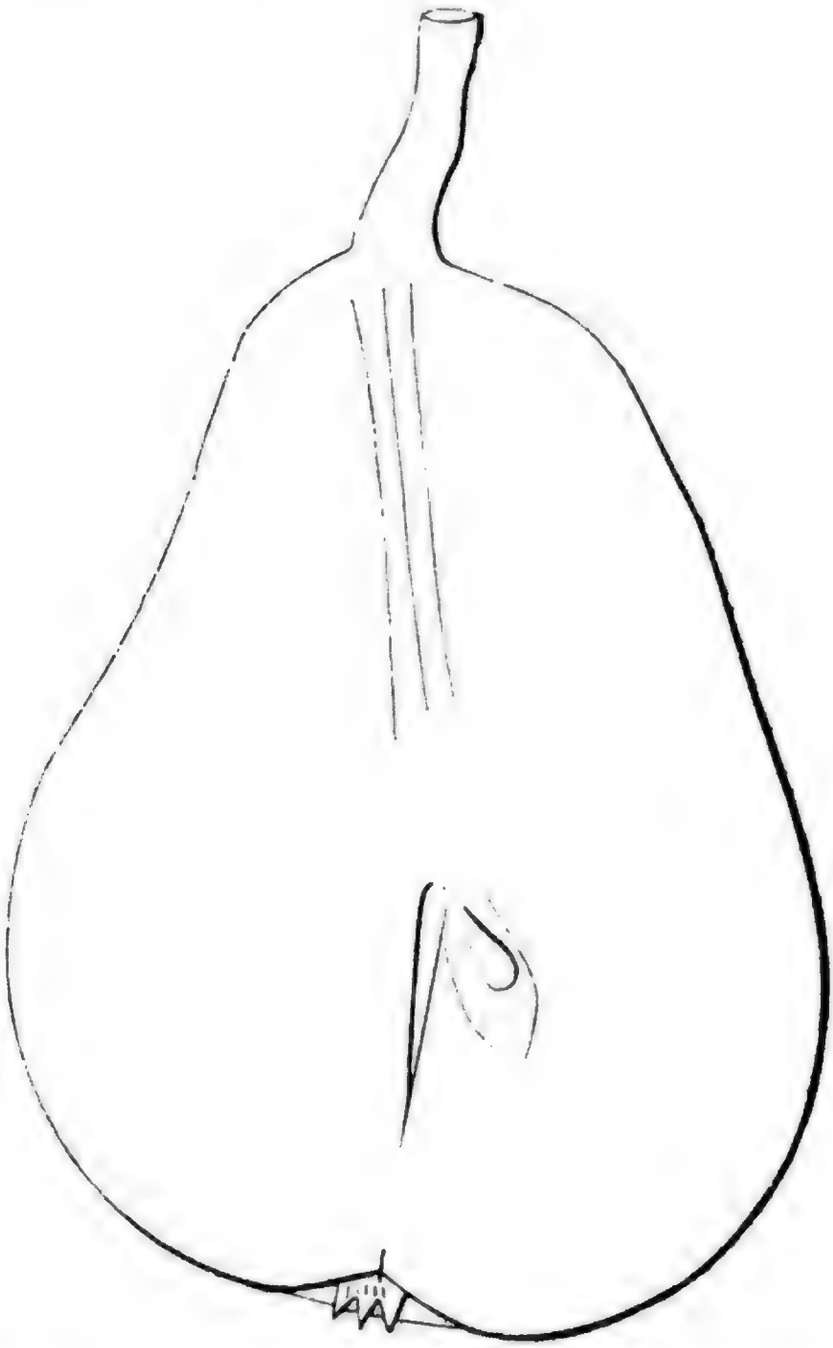
Schale: glatt, hellgelb, an der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, braun. Roſt mehr oder weniger vorhanden, um den Kelch zuſammenhängend.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von gewürzigem, ſüßweinſäuerlichem Geſchmacke.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt reichlich und bildet auf Quitte und Wildling eine ſchöne Pyramide. — Sommertriebe ſtark und lang, grün, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt eiförmig, tief geſägt; Blattſtiele kurz und ſtark.



No. 815. Butterbirn von Saint-Nicolaus.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 1. ** September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1839 von Meurier in einem Garten der Vorstadt von Angers gefunden; Flon, Baumschulenbesitzer in Angers, brachte sie in den Handel. In Frankreich, Belgien, Amerika und Deutschland ist sie verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré de Saint-Nicolaus (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 258). 2. Saint-Nicolaus (Thomas,

Guide pratique, S. 74). 3. Duchesse d'Orleans, (Hogg, the fruit Manual, S. 440).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit unebenen Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: ziemlich kurz, fleischig, flach, obenauf, fast in die Frucht übergehend.

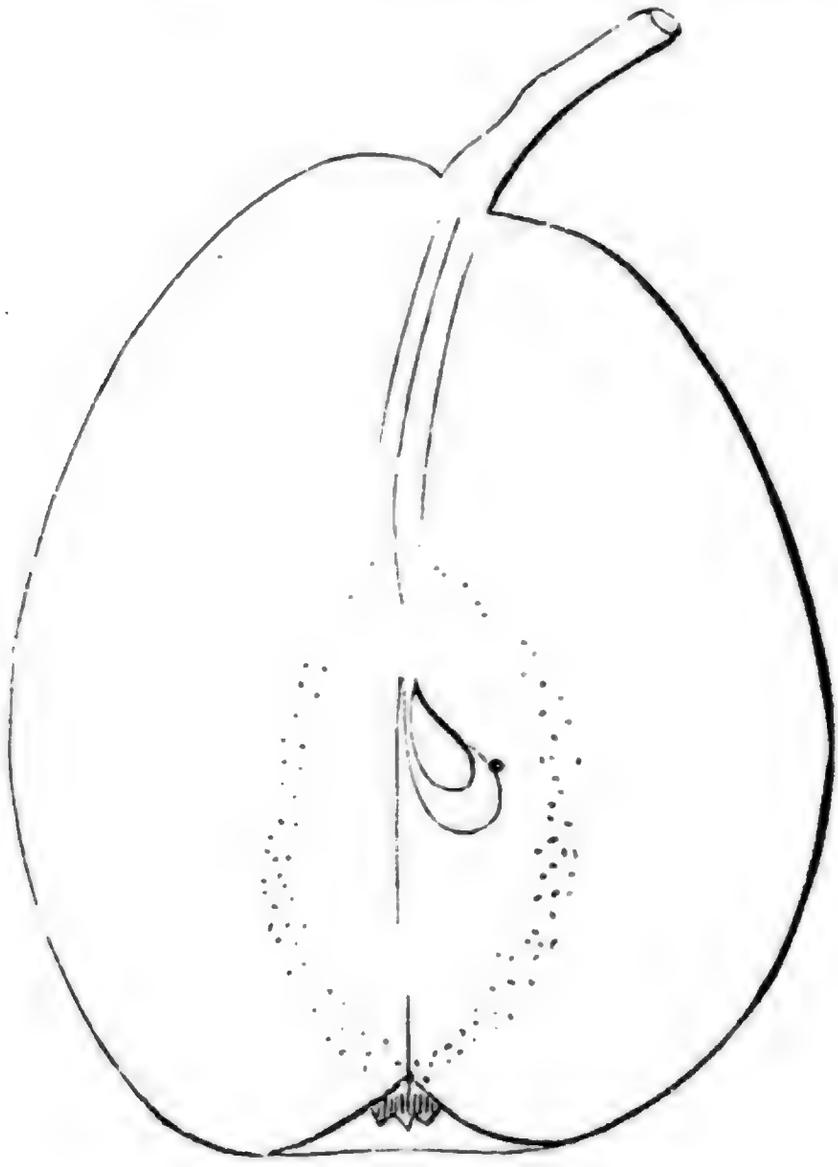
Schale: grünlich-gelb, Punkte fein, braun; Rostflecken finden sich häufig.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftig; von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig; gut ausgebildete, kurz zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Recht gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und macht auch auf Quitte eine schöne Pyramide. — Sommertriebe stark, kurz, gelblich-braun, punktirt; Fruchtaugen groß, eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, am Rande schwach gezähnt; Blattstiele lang und dünn.



No. 816. Von Sorlus' Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von van Mons aus Samen gezogen und nach M. de Sorlus, Director im Belgischen Ministerium des Innern, benannt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1843. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese Varietät von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. De Sorlus (Bivort, Album de Pomologie, 1847, I., S. 30). 2. De Sorlus, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 853). 3. Poire de Sorlus (Thomas, Guide pratique, S. 74).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den sich

die Frucht eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu macht sie keine Einziehungen und verjüngt sich mit schräg-abgestumpfter Spitze.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben.

Stiel: mittellang, oft auch kurz, stark, an der Basis fleischig verdickt, gebogen; er sitzt seitwärts, flach vertieft zwischen Falten.

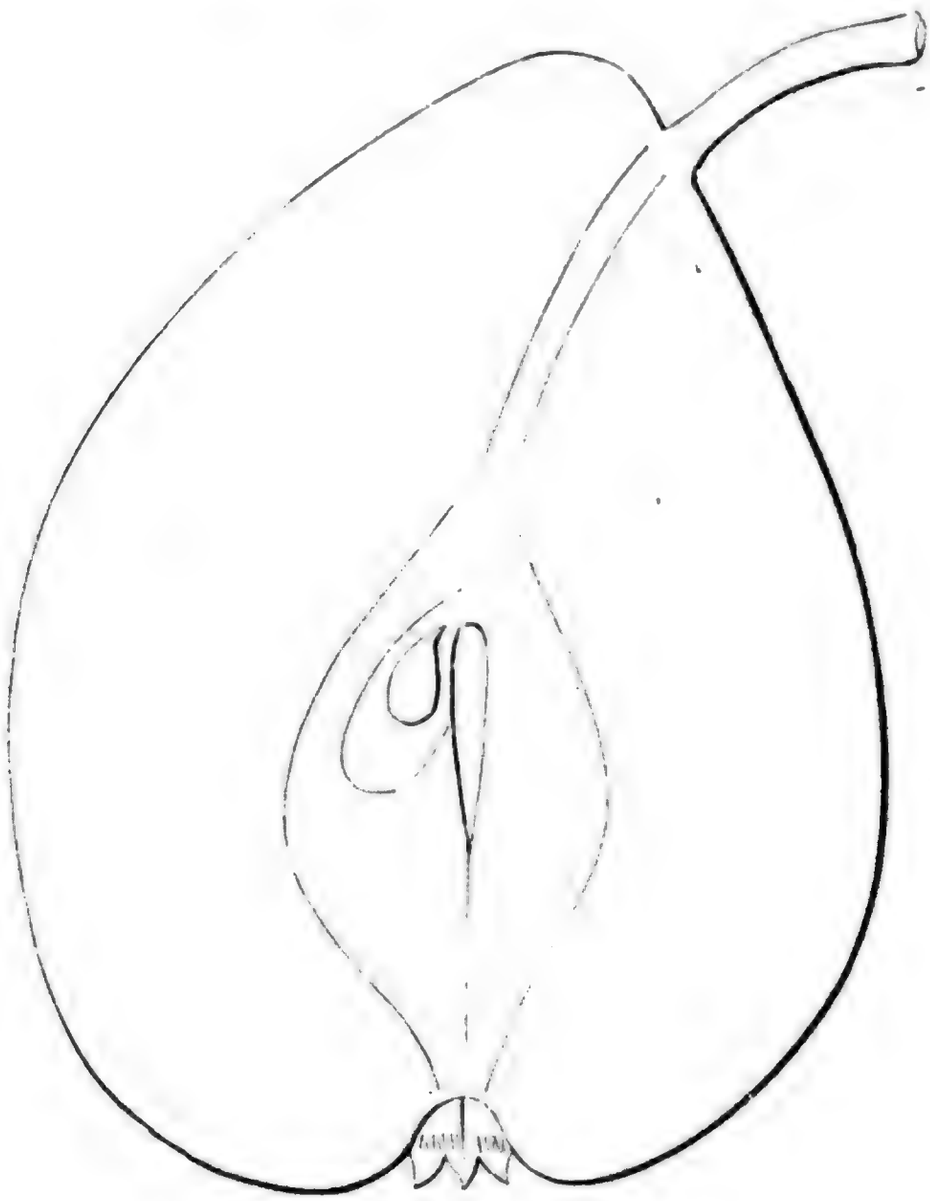
Schale: stark, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, bräunlich; Rostflecken finden sich häufig, namentlich um Kelch und Stiel, wo sie zusammenhängend sind.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, große, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis December. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht auf Quitte, bildet eine schöne, starke Pyramide und trägt dankbar. — Sommertriebe dick, lang, bräunlich, stark punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig oder elliptisch, am Rande schwach gekebt; Stiele lang und stark.



No. 817. Chaigneau.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Jacques Jalais, Baumschulenbesitzer in Nantes, im Jahre 1848 aus Samen gezogen und nach Chaigneau, Präsident der Gartenbau-Gesellschaft in Nantes, benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Chaigneau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 335). 2. Chaigneau (Jules de Liron d'Airoles, Not. pomol. I. 1, S. 20). 3. Chaigneau (Thomas, Guide pratique, S. 89).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen, oft nur auf der einen Seite und verjüngt sich mit dicker, gewöhnlich schiefer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, kurz zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: 2 cm lang, stark, fast fleischig, braun, in einer schwachen Vertiefung, oft schief stehend.

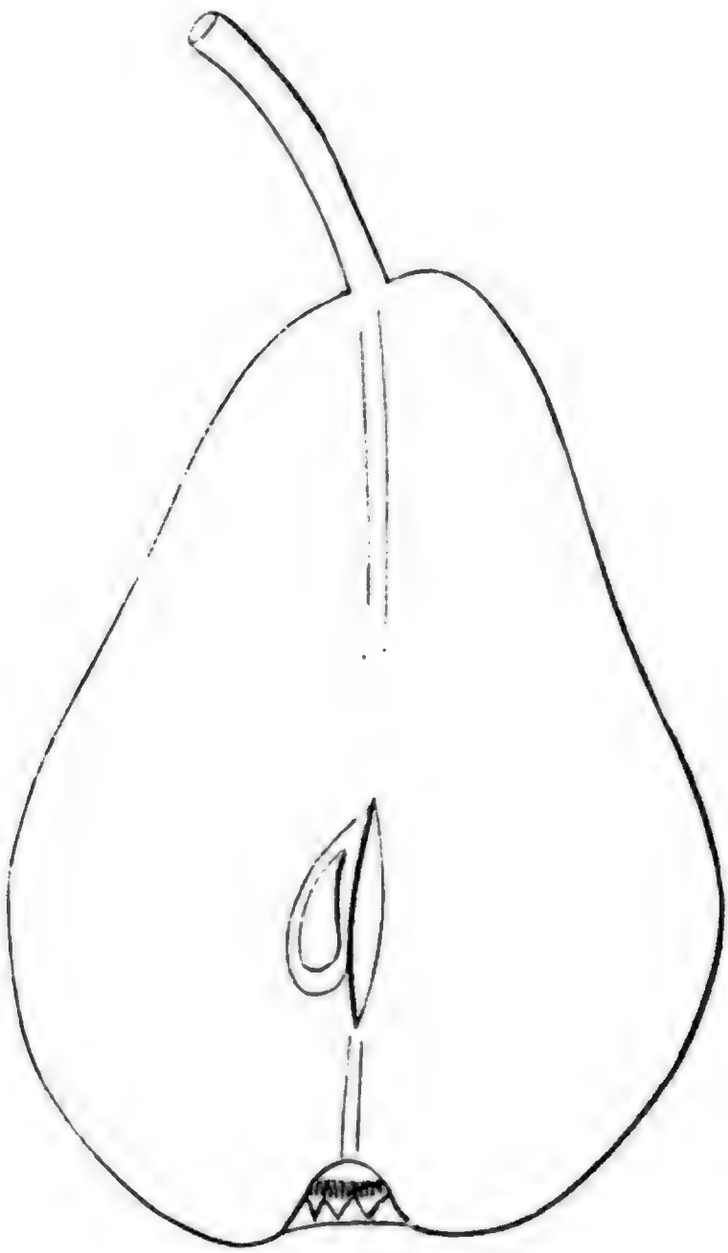
Schale: fein, gelblich-grün, an der Sonnenseite schön gelb; Punkte fein, braun, zerstreut, um Kelch und Stiel finden sich oft größere Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von weinsäuerlichem, gewürzigem, erfrischendem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig und ist recht fruchtbar. — Sommertriebe stark, kurz, leicht gebogen, hellbraun, punktirt; Fruchtaugen eiförmig, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, elliptisch, schwach-zugespitzt, tief gesägt.



No. 818. Clara Fries.

Diel I. 3; Luc. III. 1. b; Jahn III. 2. ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: nach brieflicher Mittheilung des Baumschulenbesitzers G. L. Bogh in Horsens, dem die Königliche Gärtner-Lehranstalt diese vorzügliche Sorte verdankt, wurde sie in dem Dorfe Skjensved bei Gamle Kjögezaard gefunden und zuerst Skjensved-Birne, später nach der Besitzerin des Gutes, Clara Fries genannt. Der Gartenbau-Verein zu Kopenhagen hatte durch Rothe, Vorstand der Königlichen Gärten zu Rosenberg bei Kopenhagen, sehr schöne Früchte dieser Varietät auf der Internationalen Ausstellung 1875 zu Köln ausgestellt, die allgemeinen Beifall fanden.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 60 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einziegungen und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hornartig; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: lang, holzig, braun, aus der seichten Vertiefung schräg hervortretend.

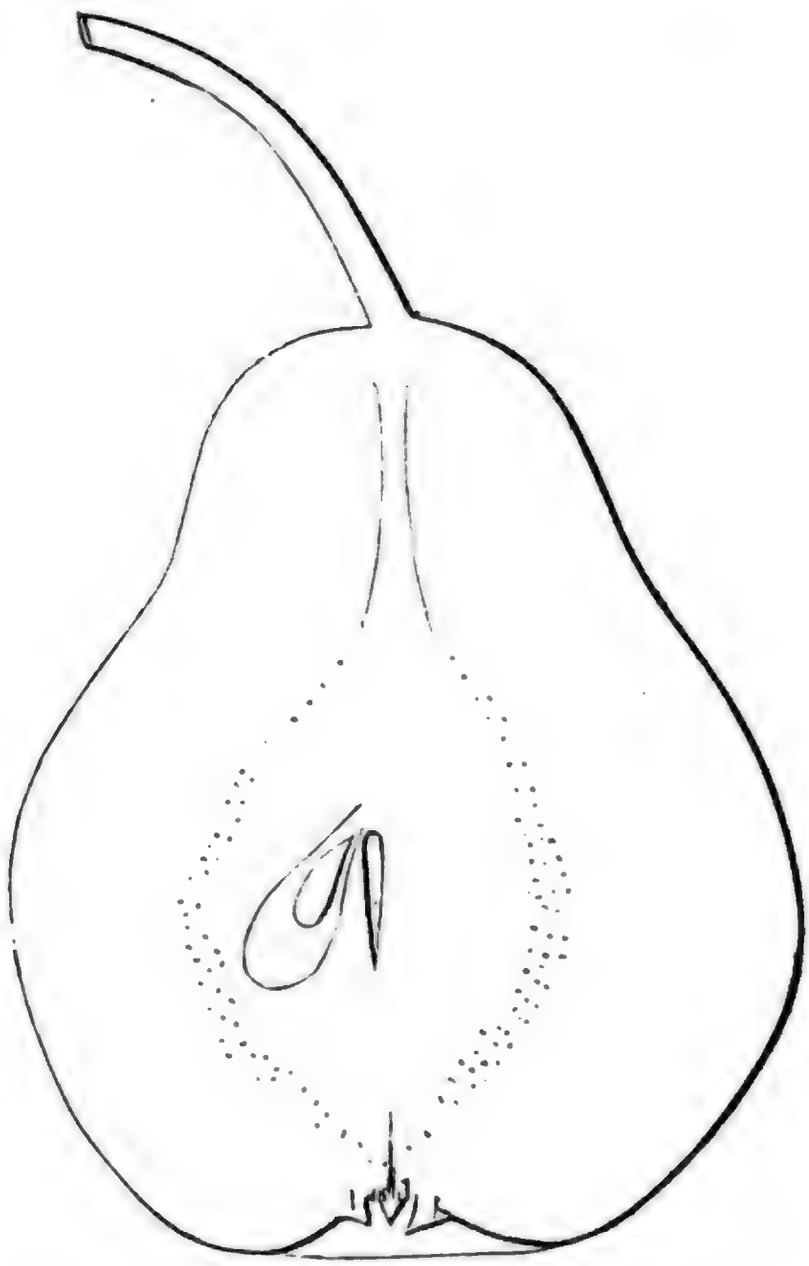
Schale: glatt, hellgelb, später citronengelb, mit vielen feinen, bräunlichen Pünktchen, um Kelch und Stiel auch mit einzelnen Rostfiguren.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von sehr angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, längliche, schwarzbraune, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende September; sie hält sich 3—4 Wochen. Vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend. Blatt groß, elliptisch, am Rande schwach gesägt, an der Basis fast ganzrandig; Stiel lang, dünn; Nebenblätter linienförmig.



No. 819. Clementine von Lavours.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Jahn IV. 3. ** Winter.

Heimath und Vorkommen: sie wurde zufällig im Garten eines Herrn von Beaulieu zu Lavours (Ain) gefunden und nach dessen Tochter benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Clémence de Lavours, (Mas, le Verger, Poires d'hiver, No. 42). 2. Clémence de Lavours (Thomas, Guide pratique, S. 90).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

flach abrundet; nach dem Stiele macht sie starke Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und breit, von Falten umgeben.

Stiel: lang, holzig, gebogen, gelblich-braun, punktirt, steht in einer flachen Einsenkung, von Falten umgeben.

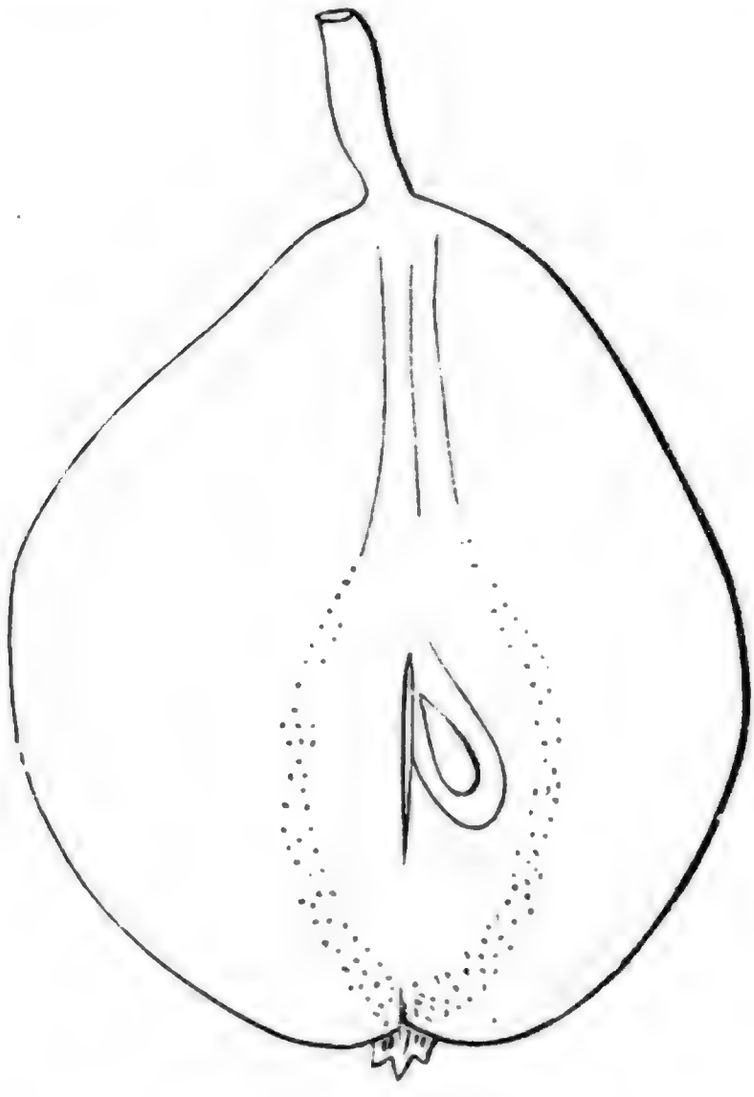
Schale: stark, grünlich-gelb, im Februar citronengelb; Punkte zahlreich, grün und braun, um den Kelch finden sich größere Rostflecken.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich, sind jedoch wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes; er wächst kräftig, gedeiht auf Wildling und Quitte und ist fruchtbar. — Sommertriebe mittelstark, grünlich-gelb, zahlreich punktirt; Fruchtaugen mittelgroß, kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, stumpf-gesägt.



No. 820. Colmar de Mars.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. * * März-Mai.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Nerard, Baumschulenbesitzer zu Lyon, aus Samen gezogen und im Jahre 1855 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Colmar de Mars, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 369). 2. Colmar de Mars (Thomas, Guide pratique, S. 91).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, fleischig, braun, oft etwas schief in einer flachen Vertiefung stehend.

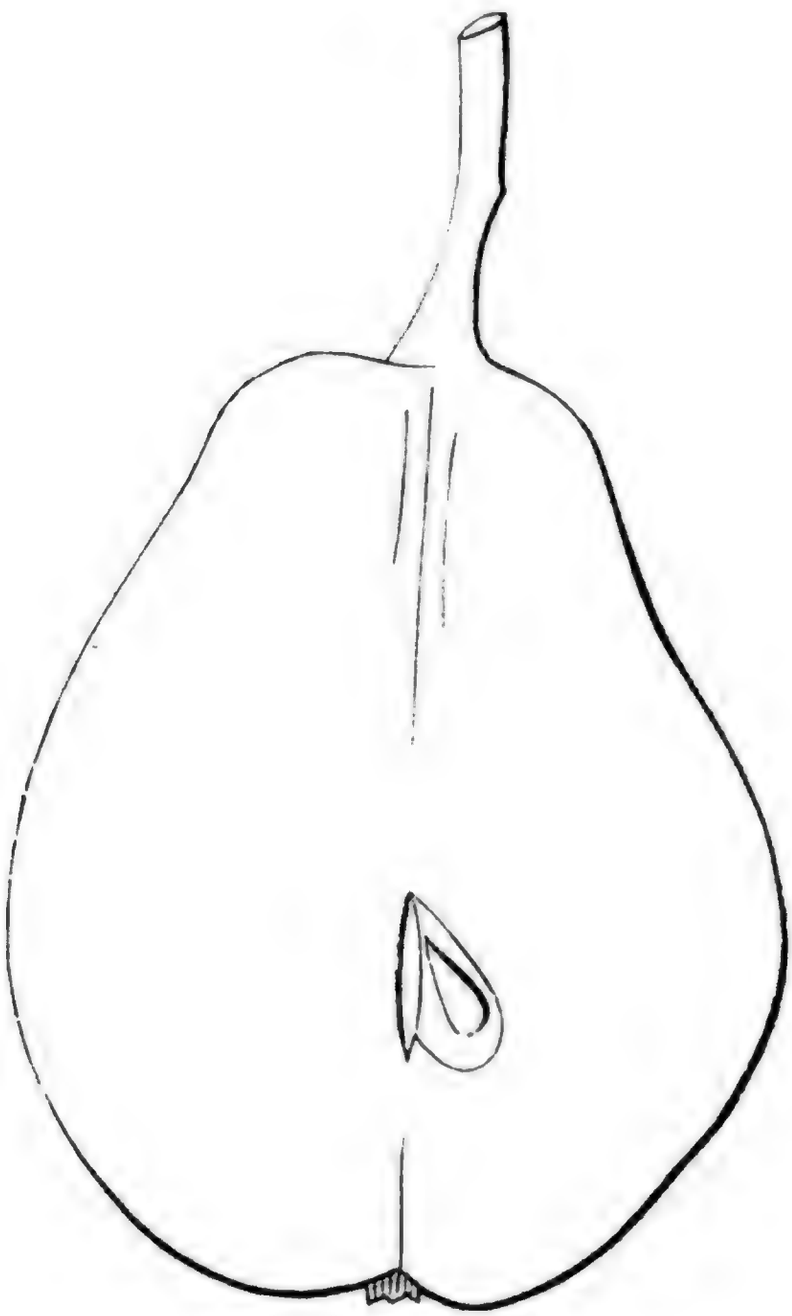
Schale: fein, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, bräunlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von etwas gewürzigem, erfrischendem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer kräftig, groß, gut ausgebildete, langzugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende März bis Mai. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt gut. — Sommertriebe stark, mäßig lang, bräunlich-grün, wollig, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, groß; Holzaugen eiförmig, abstehend; Blatt eirund oder elliptisch, schwachgesägt, am Grunde fast ganzrandig Blattstiel lang und stark.



No. 821. Constantin Claes.

Diel I. 3. b; Enc. III. 1. b; Jahn III. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Jonghe, Baumschulenbesitzer in Brüssel, gezogen und in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Garteninspector Koch in Braunschweig.

Literatur und Synonyme. 1. Constant Claes (Thomas, Guide pratique, No. 108).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-birnförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm lange Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die

Frucht ſich eiförmig abrundet, nach dem Stiele macht ſie ſanfte oder ſtärkere Einziehungen und endet mit ſtark abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hornartig; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: lang, ſtark, fleiſchig, bräunlich-grün, zwiſchen ſtarken Falten, oft auch wenig vertieft ſtehend.

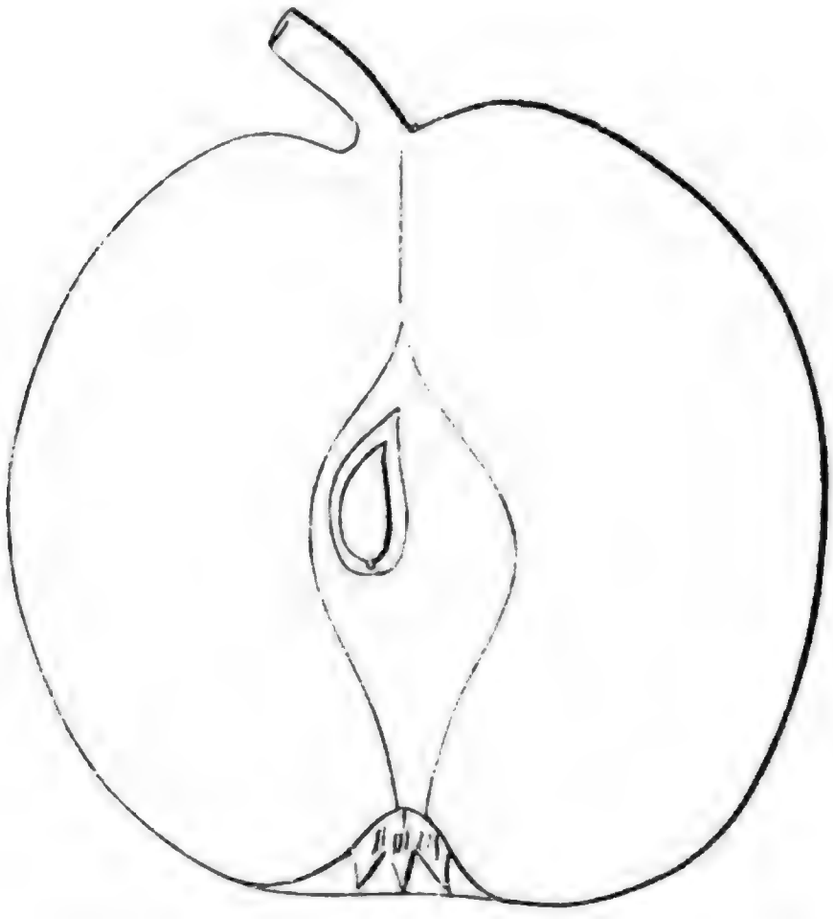
Schale: glatt, gelblich-grün, ſpäter hellgelb, ohne Röthe und Punkte, nur mit einigen grünen Fleckchen und einzelnen Roſtfiguren bedeckt.

Fleiſch: gelblich-weiß, ſchmelzend, ſaftreich, von gewürzigem, ſüß-weinigem Zuckergeſchmacke.

Kernhaus: faſt geſchloſſen; Fächer klein, braune, ſtark-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October, hält ſich 2—3 Wochen. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt tragbar, nicht empfindlich und kommt in jedem nicht zu trockenen Boden fort. — Sommertriebe ſtark, dunkelbraun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, abſtehend; Blätter mäßig groß, elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſcharf geſägt; Blattſtiele kurz, dünn; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 822. Boisnard's Dechantsbirn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. b; Jahn IV. 2. **† November.

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist mir Näheres nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Doyenné Boisnard (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Gestalt: rundliche, mittelgroße, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig zu.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang, hart, aufrecht, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: kurz, fleischig, stark seitwärts gebogen, dunkelbraun, obenauf, wie eingedrückt und von flachen Falten umgeben.

Schale: fein, schwach glänzend, grünlich-gelb, später hellgelb, um Kelch und Stiel zusammenhängend, zimmetfarbig berostet; Punkte fein, zerstreut, kaum bemerkbar.

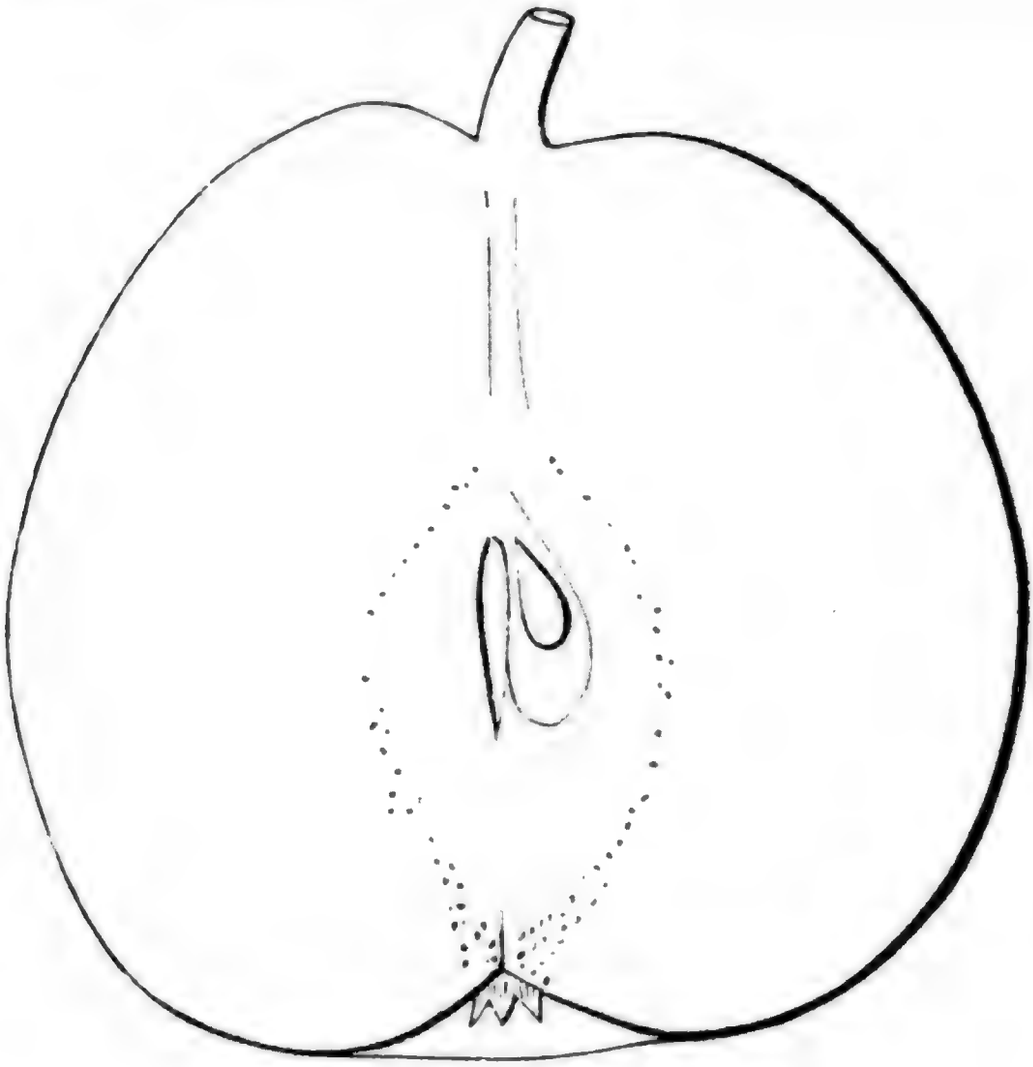
Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von ſchwach gewürzigem ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: geſchloſſen; Fächer eng, große, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune, mit einem Köpfchen verſehene Samen enthaltend. Granulationen nicht bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende November bis December. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt dankbar und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe mäßig ſtark und lang, braunroth, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf, breit, wollig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blatt eirund, kurz-zugeſpitzt, ſchwach gezähnt.

Zwergſtämme gedeihen auf Wildling beſſer, wie auf Quitte.



No. 823. Flon's Dechantsbirn.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. c. ** Februar.

Heimath und Vorkommen: dieſe recht gute Varietät wurde von Flon sen., Gärtner in Angers, im Jahre 1859 aus Samen gezogen. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von van Houtte, Gärtnereibeſitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Doyenné Flon aîné (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 437). 2. Doyenné Flon (Thomas, Guide pratique, S. 93).

Geſtalt: große, rundliche, in der Rundung oft ungleiche, etwa 85 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt ſie ſich ſchwach und endet mit abgerundeter Spitze.

Kelch: halbgeſchloſſen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung tief und weit.

Stiel: kurz, dick, fleiſchig, braun, ſitzt in einer ſchwachen Vertiefung, wie eingedrückt.

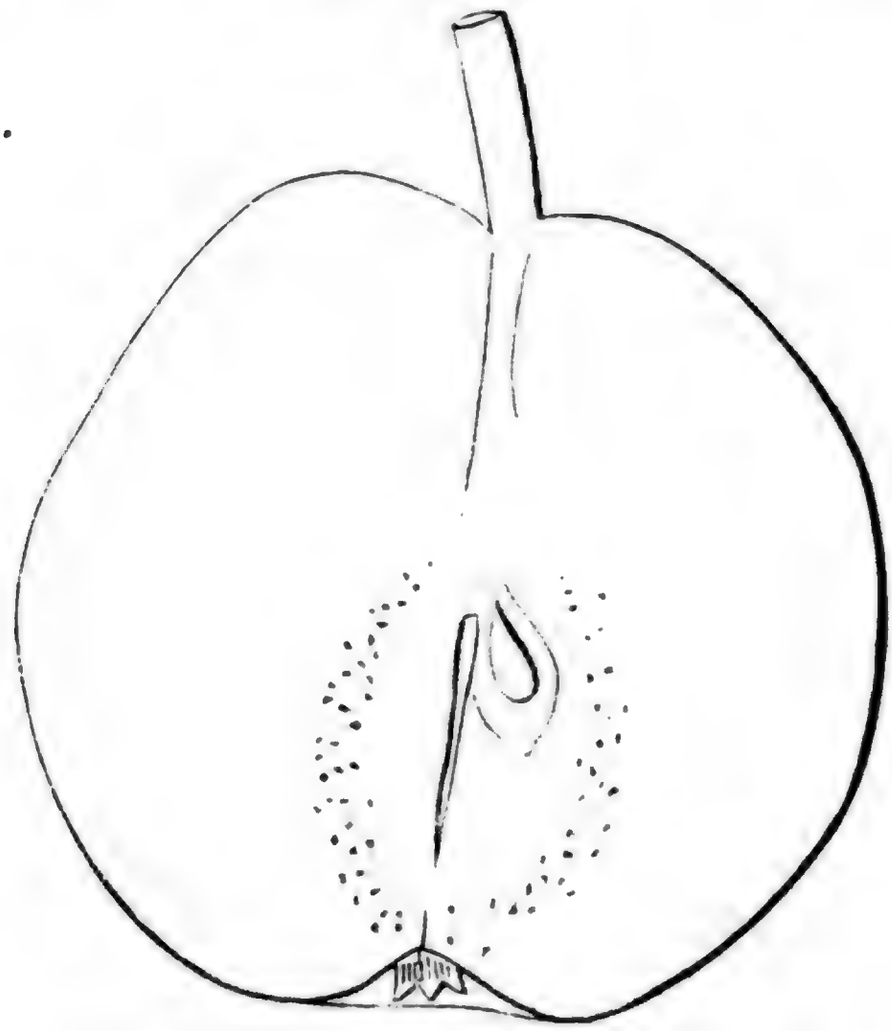
Schale: rauh, fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach bräunlich-geröthet; Punkte fein, braun; um Kelch und Stiel bräunlich beroſtet.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen finden ſich nicht.

Reifezeit und Nutzung: November bis Februar. Sehr gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, bildet eine ſchöne, ſtarke Pyramide und trägt gut. — Sommertriebe ſtark, lang, braun, punktirt; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen zugeſpitzt, angedrückt; Blatt elliptiſch, am Rande fein geſägt; Blattſtiel kurz und dick.



No. 824. Dechantsbirn von Rouen.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von Boisbunel, Baumſchulenbeſitzer in Rouen, gezogen und nach dem Cercle pratique d'Horticulture de Rouen benannt. Der Mutterſtamm trug die erſten Früchte im Jahre 1857. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt dieſe gute Varietät von Louis van Houtte, Gärtnereibeſitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Doyenné du Cercle pratique de Rouen (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 433). 2. Doyenné du Cercle (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Geſtalt: kleine, kugelrunde, meiſt beulige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit unebenen Einziehungen ab und endet mit ſchiefer, ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen oder halbgeſchloſſen; Blättchen klein, kurz zugeſpitzt; Kelcheinſenkung tief und weit.

Stiel: 2 cm lang, ſtark, gebogen, grünlich, in einer flachen, weiten Vertiefung ſtehend.

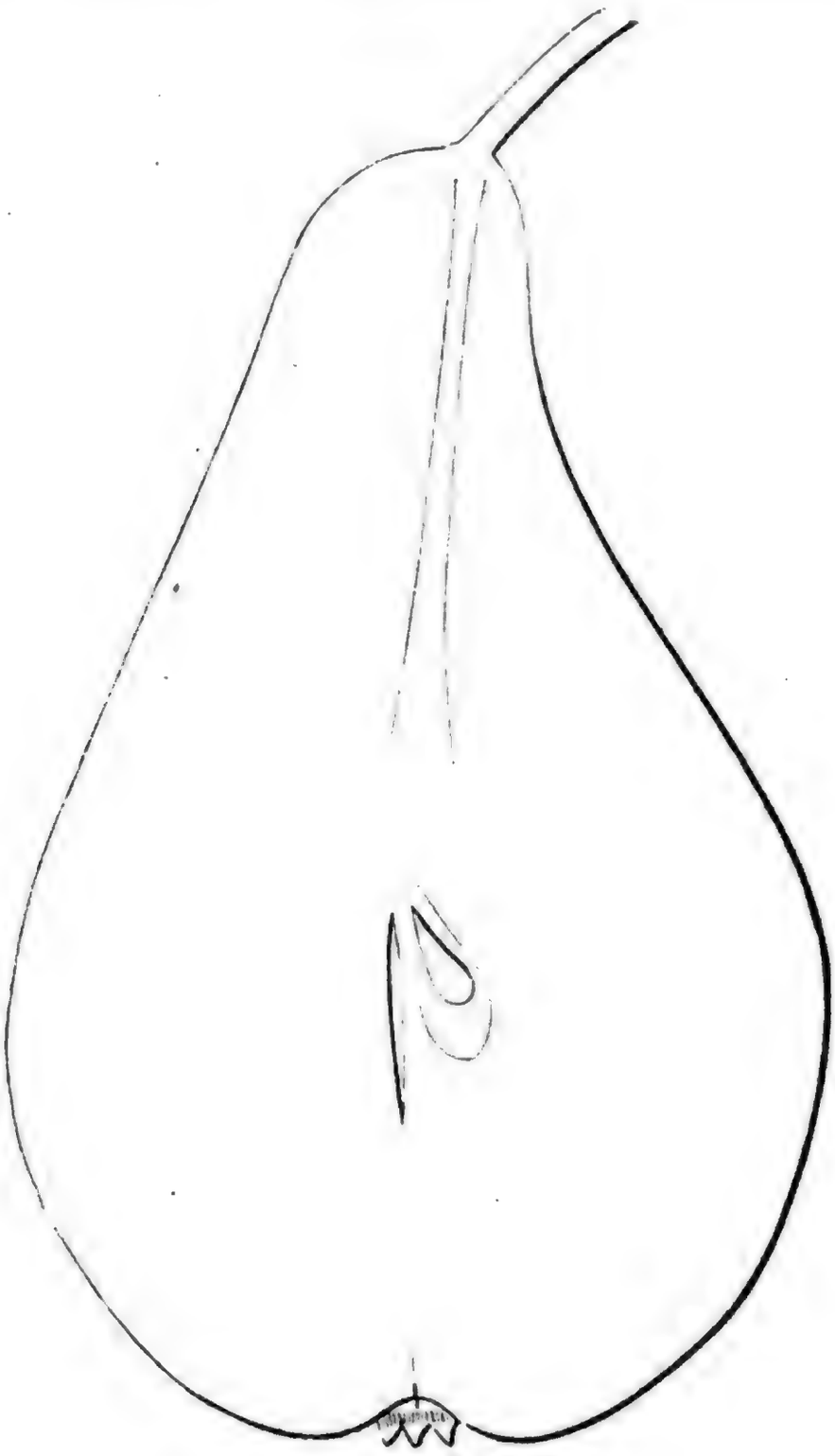
Schale: hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, braun.

Fleiſch: weiß, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulation ſchwach vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt mäßig und bildet eine ſchöne Pyramide. — Sommertriebe aufrecht, lang und ſtark, bräunlich-roth, ſtark punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt mäßig groß, ei-lanzettlich oder eiförmig, ſchwach geſägt; Blattſtiel ſtark und lang.



No. 825. Delices Cuvelier.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 1. ** September.

Heimath und Vorkommen: dieſe werthvolle Varietät wurde um 1811 von Vincent Cuvelier, Gärtner im Kloſter der Franziskaner zu Soignies, gezogen und kommt in der Umgegend von Ath häufig vor. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt, verdient aber alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von L. Pynaert, Baumſchulenbeſitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Délices Cuvelier (Pynaert, Bulletins d'arboriculture, 1874, S. 209).

Gestalt: sehr große, birn- oft auch flaschenförmige, sehr veränderliche, etwa 75 cm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verjüngt sich mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, holzig, gebogen, grün oder braun, flach obenauf, fast in die Frucht übergehend.

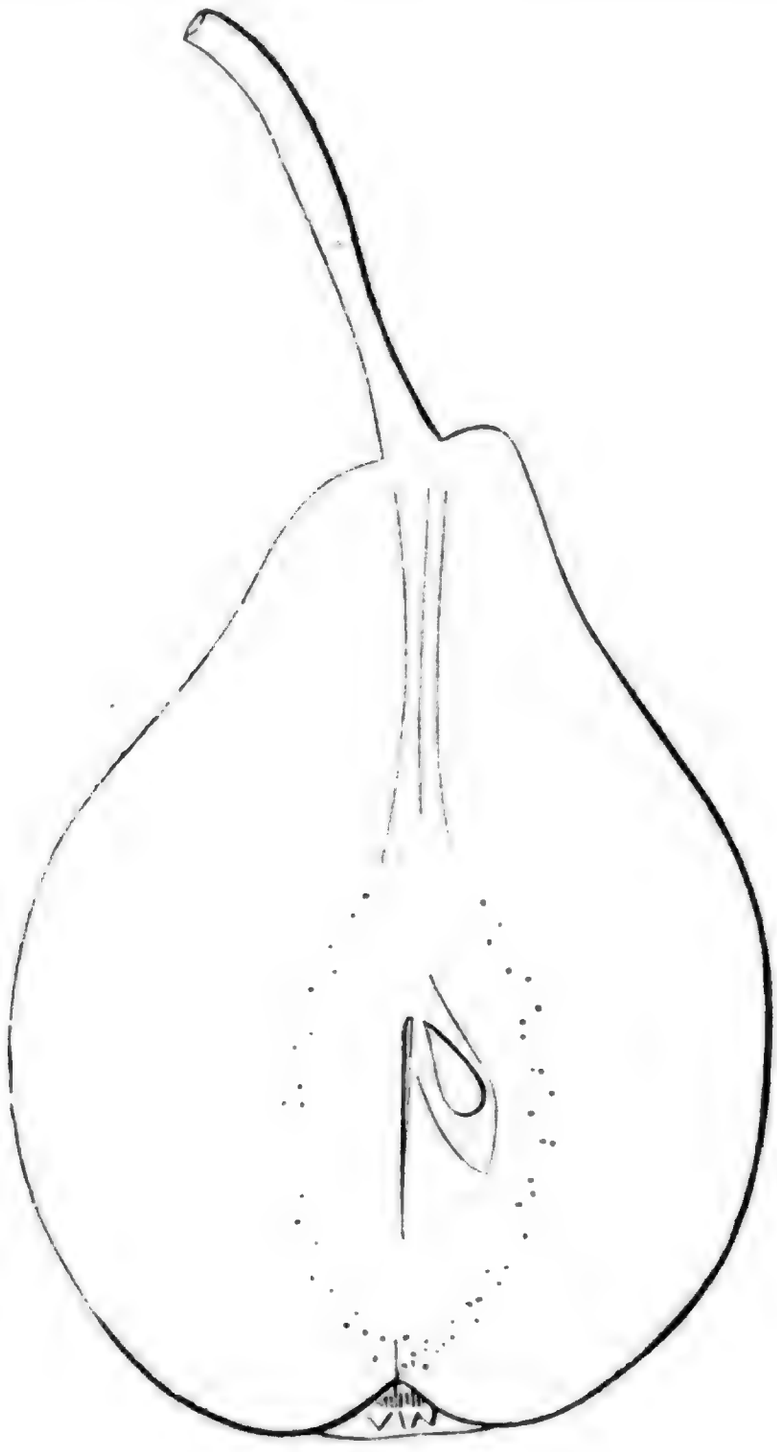
Schale: fein, glänzend, gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach geröthet; die ganze Frucht bräunlich punktirt und gefleckt.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September. Sehr gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht auf Quitte und Wildling gleich gut. — Sommertriebe stark, rothbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, scharf gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 826. Donville.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. *†† Januar-April.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, die Merlet bereits im Jahre 1679 beschrieb, über deren Entstehung Genaueres nicht bekannt ist. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. De Calot (Merlet, l'Abrégé des bons fruits, 1675, S. 119). 2. Chaumontel Anglaise (Decaisne, le

Jardin fruitier du Muséum. 1859, II.). 3. Donville (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 422). 4. Donville (Thomas, Guide pratique, S. 92). 5. Gelbe Donville (Dochnahl, der sichere Führer in der Obstkunde, II. No. 3.). 6. Die gelbe Donville (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, IV. S. 238).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, unregelmäßig gebaute, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen ab und endet mit schief abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, aufrecht, hartschalig, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit; von feinen Falten und beulenartigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze der Frucht.

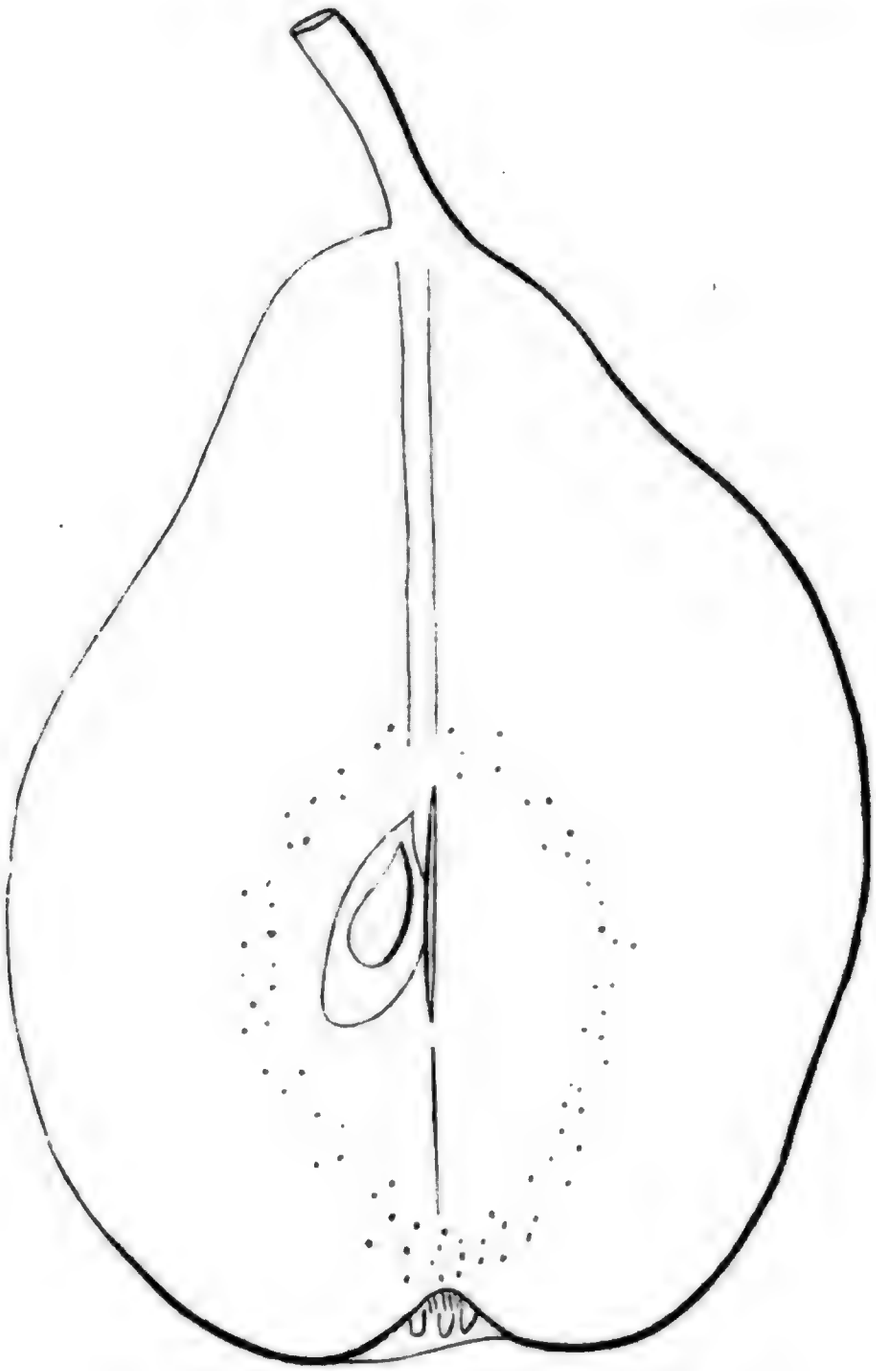
Schale: citronengelb, stark, auf der Sonnenseite schwach dunkelroth gefärbt; Punkte zahlreich, grau; um Kelch und Stiel berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, halbfein, rauschend, etwas trocken, von gewürzlosem, süß-weinigem, herbem Geschmack; Geruch fehlt.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis März. Sehr gute späte Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und ist nicht empfindlich, so daß er auch für rauhe Lagen empfohlen werden kann. — Sommertriebe stark und lang, braun, wollig; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen spitz, angedrückt; Blatt groß, eiförmig, schwach gesägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 827. Die Doppelkirschbirn.

Diel III. 3. a; Luc. VII. 2. b; Hogg III. 1. †† Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 40 Jahren von François de Meester, Baumschulenbesitzer zu Elksken in Belgien, gezogen; in Belgien kommt sie häufig vor und wird namentlich viel auf den Genter Markt gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1880 durch R. Lauche Gehilfe in der Gärtnerei von van Houtte in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Poire cerise double, Dubbele Kriekpeer (Silvio Vellemann, Bulletins d'arboriculture, de floriculture et de culture potagère. 1881, S. 321). 2. Die Doppelkirschbirn (Rosenthal, Wiener Illustrirte Gartenzeitung, 1882, S. 36).

Gestalt: große, kreisel-birnförmige, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit sanften Einziehungen ab und endet mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, hornartig; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, holzig, sanft gebogen, obenauf wie eingesteckt.

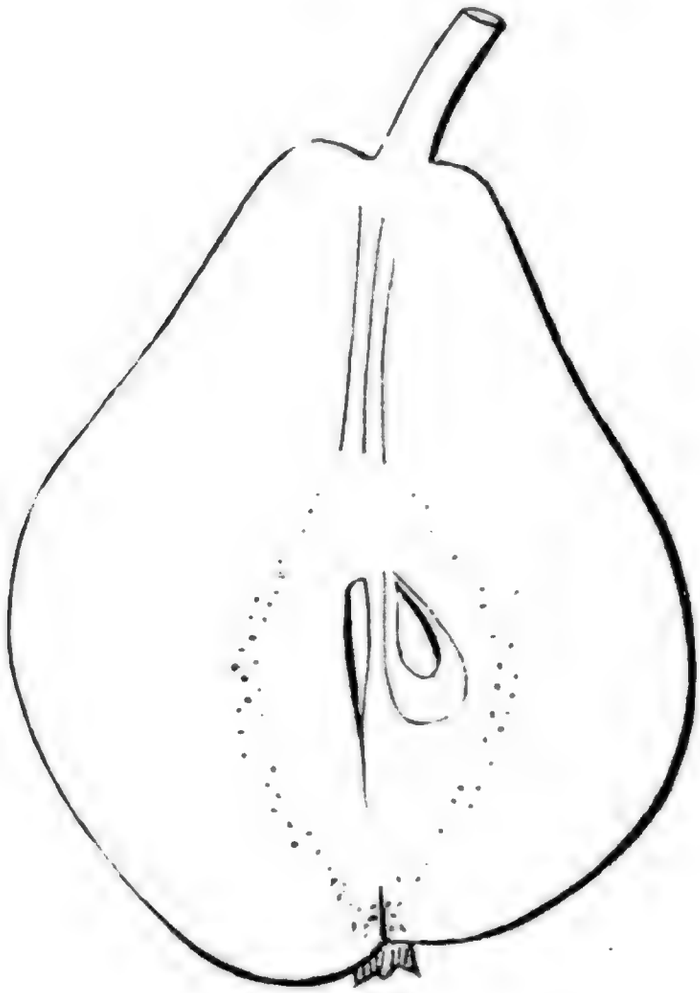
Schale: fein, vom Baume hellgrün, später hellgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet und kurz abgesetzt gestreift; Punkte fein, hellbraun.

Fleisch: weiß, um das Kernhaus schwach geröthet, hartfleischig, von herbem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, große, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: Ende August; sie hält sich nicht lange und wird bald mehlig. Vortreffliche Kochbirne, die beim Kochen schön roth wird.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich, weshalb er auch für rauhe Gegenden empfohlen werden kann. — Sommertriebe schlank, stark, bräunlich-grün, hell punktirt; Fruchtaugen stark, abgestumpft-zugespitzt, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, dunkelgrün, eiförmig, scharf gesägt.



No. 828. Downton.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus England und wurde nach dem Schlosse Downton in Herefordshire benannt. Ueber ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Nach Frankreich kam sie um 1845; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Downton (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 434). 2. Downton (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 427). 3. Downton (Thomas, Guide pratique, S. 77).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Kelche nimmt sie mit kurzen Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: mäßig lang, ſtark, holzig, braun, obenauf, wie eingeſteckt, oft auch ſeitwärts gedrückt.

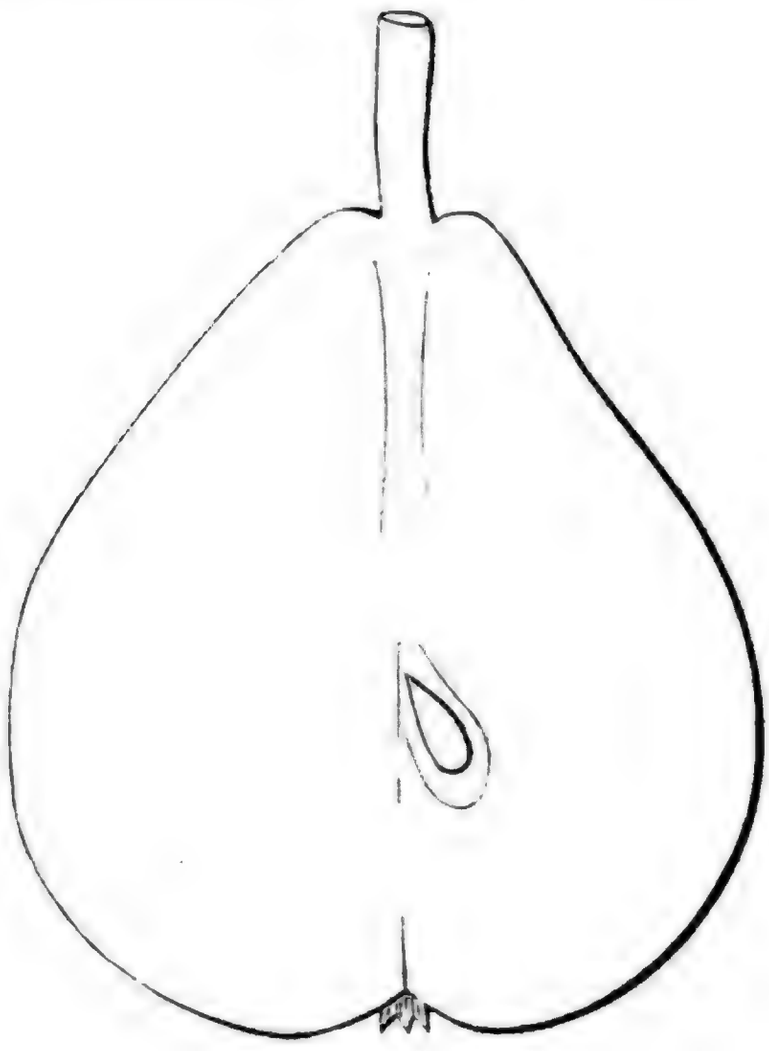
Schale: citronengelb, ſtark beſonnte Früchte auf der Sonnenſeite mitunter ſchwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, röthlich-braun; um den Kelch und den Stiel findet ſich zuſammenhängender Roſt.

Fleiſch: gelblich-weiß, feſt, ſchmelzend, ſaftreich, von ſchwach gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen ſchwach vorhanden.

Reife und Nutzung: November bis December. Für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt nur mäßig und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe ſtark und lang, bräunlich-grün, wollig, punktirt; Fruchtaugen groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt groß, unterſeits filzig, oval oder elliptiſch, am Rande fein geſägt, oft faſt ganzrandig; Blattſtiel lang und ſtark.



No. 829. Dr. Andry.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. b; Jahn III. 2. ** Ende September-October.

Heimath und Vorkommen: dieſe ſehr gute Varietät wurde im Jahre 1849 von Boisbunel jun., Baumſchulenbeſitzer in Rouen, aus Samen gezogen und 1862 in den Handel gebracht. Er widmete ſie Dr. Andry, General-Secretair des Gartenbau-Vereins zu Paris. In Deutſchland kommt ſie wenig vor; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: Dr. Andry (Dictionnaire de Pomologie, No. 411). 2. Dr. Andry (van Houtte, Flore des Serres, 1873, M. No. 726). 3. Dr. Andry (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 432). 4. Docteur Andry (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Geſtalt: mittelgroße, kreiſelförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach-

abrundet, während ſie nach dem Stiele mit kurzen Einziehungen abnimmt und mit ſtumpfer Spitze endet.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, ſtark, braun, ſteht obenauf in einer ſchwachen Vertiefung, wie eingedrückt.

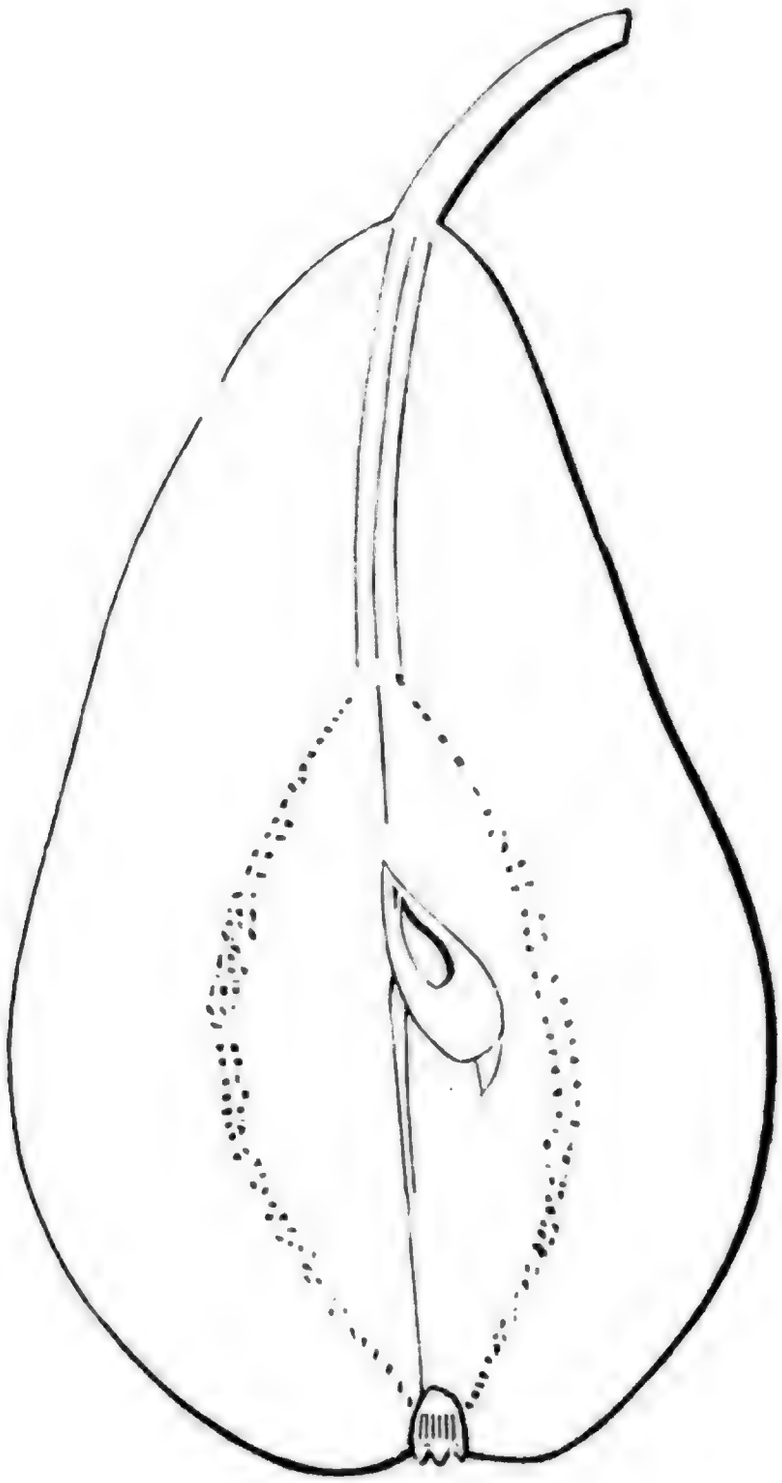
Schale: fein, hellgelb; Punkte fein, zahlreich, braun; um Kelch und Stiel zimmetfarbig beroſtet.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von ſchwach gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: geſchloſſen; Fächer mäßig groß, ſchwarzbraune, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende September bis October. Recht gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, iſt ſehr fruchtbar, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und bildet auf Quitte und Wildling eine ſchöne Pyramide. — Sommertriebe ſtark, lang, braun; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen mäßig groß, eirund, anliegend; Blatt klein, oval, ſchwach geſägt; Stiele lang.



No. 830. Dr. Julius Guyot.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn III. 1. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von den Baumschulenbesitzern Gebrüder Baltet in Troyes aus Samen gezogen und im Jahre 1875 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vortreffliche Varietät von Burvenich, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Jules Guyot (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 110). 2. Dr. Jules Guyot (Lauche, Deutsche Pomologie, II., No. 71).

Gestalt: mittelgroße, kegel- oder birnförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele hin macht sie nur schwache Einziehungen und endet mit abgestumpfter, kegelförmiger Spitze. Die Rundung ist oft ungleich, die eine Seite mehr entwickelt, als die andere.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen kurz, hartschalig, aufrecht; Kelcheinsenkung sehr flach, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: stark, lang, gekrümmt, hellbraun, obenauf wie eingesteckt, oft auch zur Seite gedrückt.

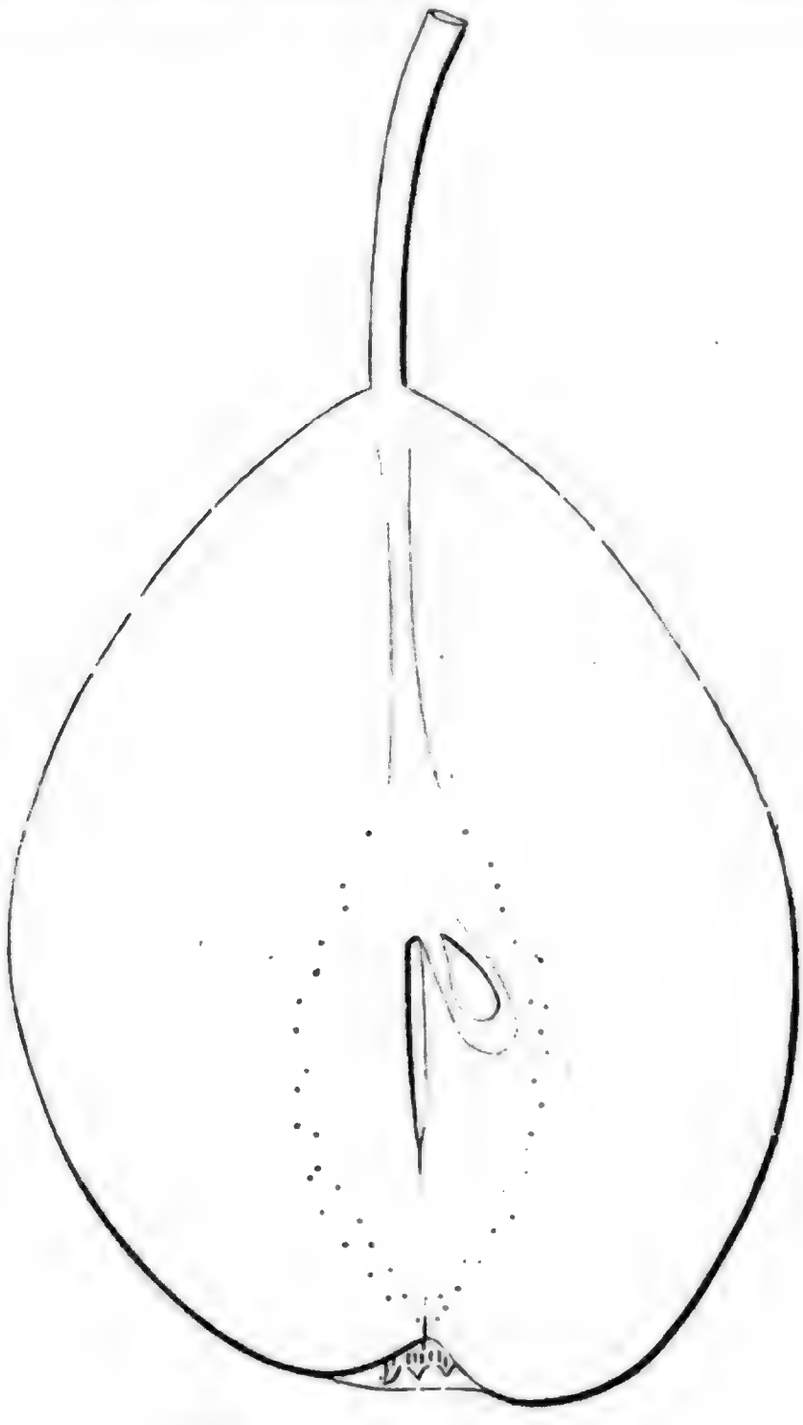
Schale: fein, glatt, hellgrün, bei völliger Reife blaßgelb, am Kelch oft mit einem feinen, zusammenhängenden Rost überzogen, der bei ungünstiger Witterung mehr oder weniger stark sich ausbreitet. Punkte fein, grünlich, später bräunlich. Stark besonnte Früchte sind sonnenwärts goldartig gefärbt.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftvoll, butterhaft, von ausgezeichnetem, wein-säuerlichem, angenehm gewürzigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, lange, ovale, lang-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Anfang September; sie reift mit Klapp's Lieblingsbirn und William's Christbirn. Sie ist eine vorzügliche Tafelfrucht, die allgemeine Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht auch sehr gut auf Quitte; die Früchte wurden selbst in den kühlen Sommern 1879 und 1881 ganz vorzüglich. Sommertriebe schlank, olivengrün, oben bräunlich, punkirt, an den Spitzen schwach wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen kegelförmig, spitz, braun, abstehend; Blätter eiförmig, lang-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiele stark, sehr lang.



No. 831. Dr. Koch.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn III. 1. **† September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1864 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und nach dem Professor der Botanik Dr. K. Koch in Berlin benannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie direc vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Koch (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 416). 2. Docteur Koch (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Gestalt: mittelgroße, eiförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Kelche nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, wenig entwickelt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: sehr lang, dünn, holzig, gebogen, oben und unten etwas verdickt, sitzt flach obenauf, bisweilen die Frucht fortsetzend.

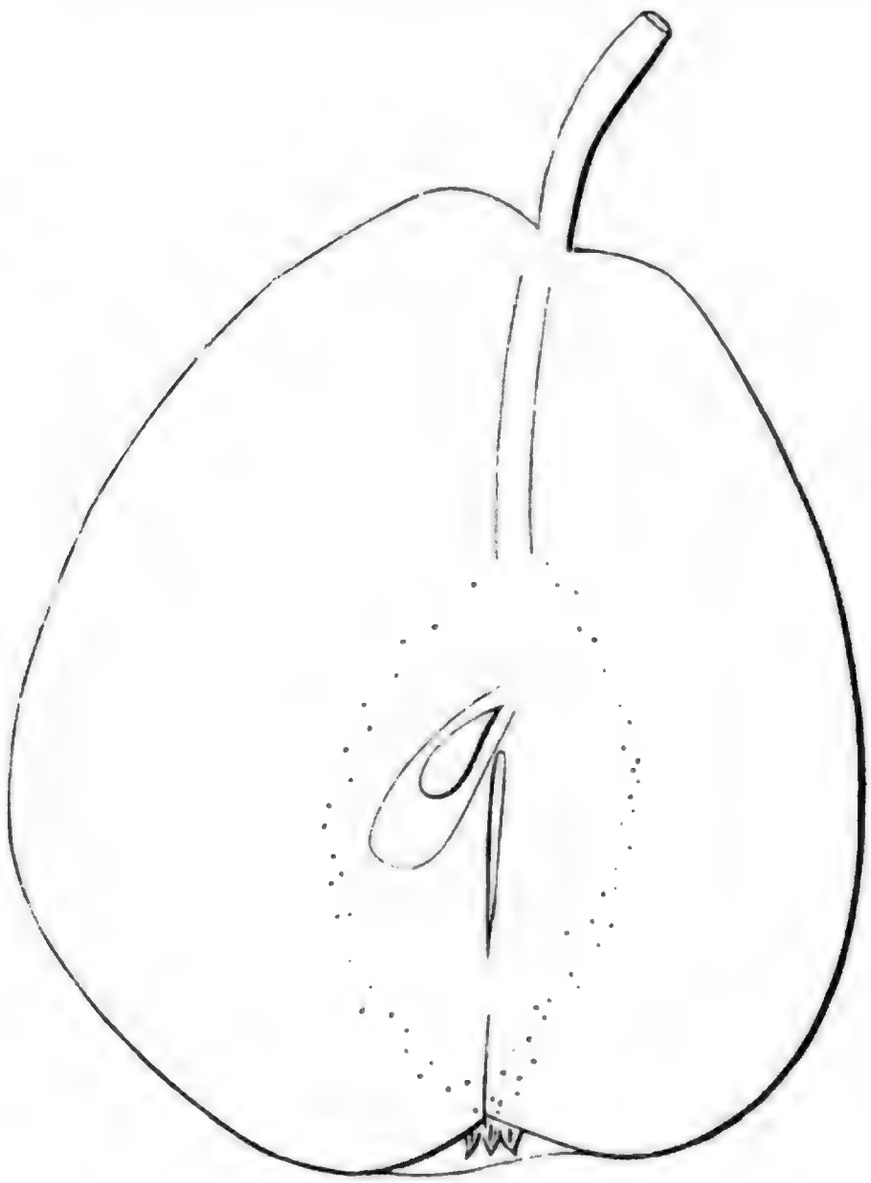
Schale: fein, citronengelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, hellbraun.

Fleisch: weißlich, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Kammern klein, gut entwickelte, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende September. Für Tafel und Wirthschaft werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut und gedeiht auch auf Quitte. Sommertriebe aufrecht, mäßig stark und lang, grün, punktirt; Fruchtaugen groß, eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig oder elliptisch, am Rande schwach gesägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 832. Dr. Pigeaux.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: Dupuy-Jamin, Baumschulenbesitzer in Paris, erhielt sie im Jahre 1852 ohne Namen von Berkmann in Mecheln; er benannte sie nach Dr. Pigeaux, Bibliothekar der Gartenbaugesellschaft zu Paris. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Pigeaux (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 420). 2. Dr. Pigneau (Revue horticole 1866, S. 172). 3. Docteur Pigeaut (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Gestalt: große, abgestumpft-kegelförmige, etwa 75 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht

ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht ſie eine ſtumpfe, ſchiefe Spitze und verjüngt ſich ohne Einziehungen.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung tief und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, holzig, gebogen, braun, ſteht ſeitwärts in einer engen, von Falten umgebenen Vertiefung.

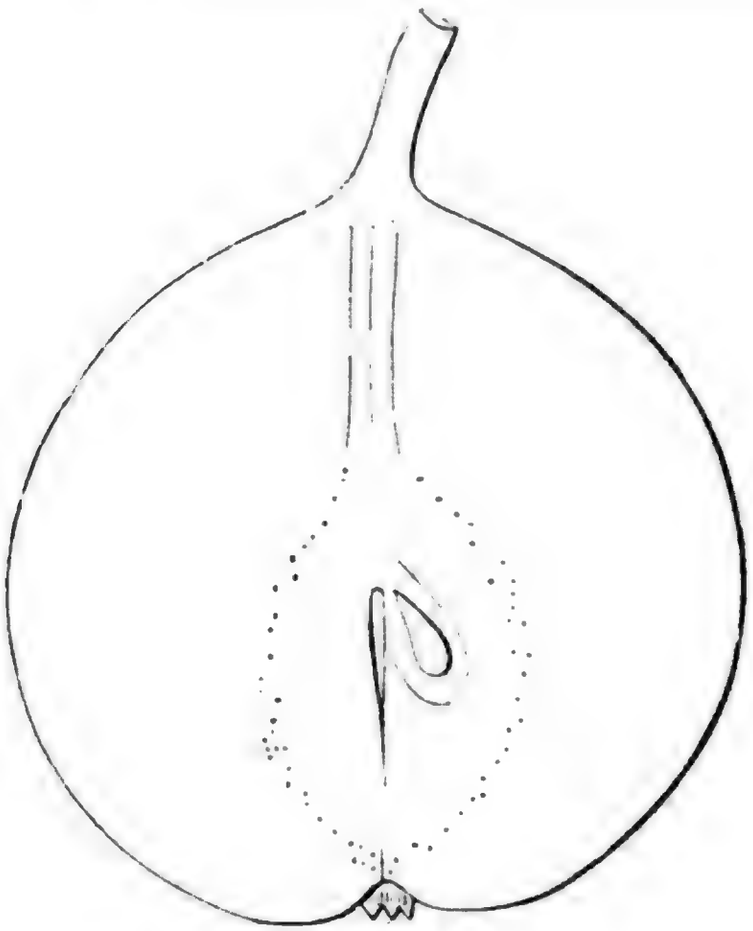
Schale: fein, goldgelb, auf der Sonnenſeite lebhaft geröthet; Punkte fein, zerſtreut, braun.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende October bis November. Für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, bildet eine gute Pyramide und trägt dankbar. — Sommertriebe ſtark, lang, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, abgeſtumpft-kegelförmig; Holzaugen ſpitz angedrückt; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt; Blattſtiel mäßig lang und ſtark.



No. 833. Du Breuil (Vater).

Diel I. 2. a; Luc. II. 1. a; Jahn IV. 1. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahr 1840 aus dem Samen der Guten Louise von Avranches von Alphons du Breuil, Professor des Obstbaues in Rouen, gezogen und dem Chef des botanischen Gartens daselbst gewidmet. Der Mutterstamm brachte die ersten Früchte im Jahre 1851. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Du Breuil père (Bulletin de la Société d'horticulture de la Seine-Inférieure III. S. 149). 2. Du Breuil père (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 302). 3. Du Breuil père (Mas, le Verger. II. No. 79). 4. Du Breuil père (Thomas, Guide pratique, S. 93).

Gestalt: kleine, kugel- oder kreiselförmige, unregelmäßige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, oft verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, mäßig stark, fast fleischig, flach obenauf stehend, oft auch in die Frucht übergehend.

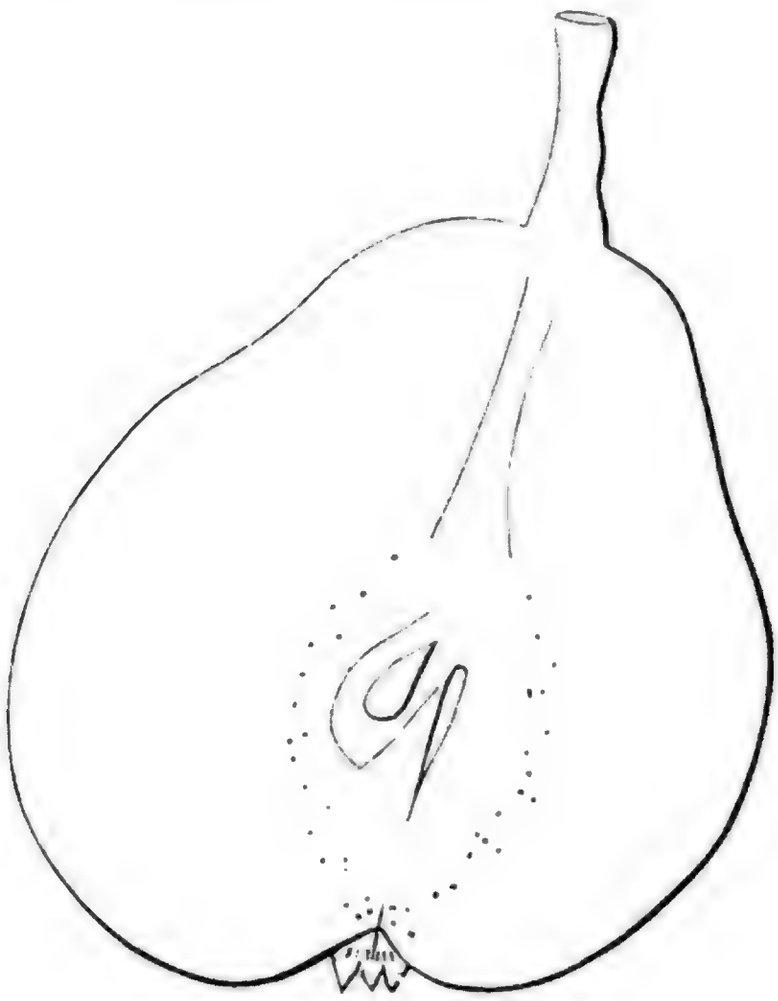
Schale: etwas rauh, hellgrün; Punkte fein, zahlreich, braun; um den Kelch und den Stiel fein berostet.

Fleisch: weiß, fein, fast schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September; sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. — Sommertriebe kurz, stark, braunroth; Fruchtaugen stark, eirund, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptisch, am Rande tief gesägt; Blattstiele lang und stark.



No. 834. Emerald.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: André Leroy bezog dieſe Varietät im Jahre 1848 von Manning, Handelsgärtner in Salem bei Boſton; über ihre Entſtehung iſt Genaueres nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Emerald, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 483). 2. Emerald (Thomas, Guide pratique. S. 93). 3. Emerald (R. Hogg, the fruit Manual. 1875, S. 443).

Geſtalt: kleine, kreiſelförmige, etwa 65 mm breite und ebenſo hohe Frucht; der Bauch ſitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele macht ſie ſchwache Einziehungen und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: halbgeſchloſſen; Blättchen lang-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung mäßig tief und eng.

Stiel: 2 cm lang, an beiden Enden verdickt, holzig; auf der abgerundeten Spitze stehend, oft auch aus einer flachen Vertiefung schräg hervortretend.

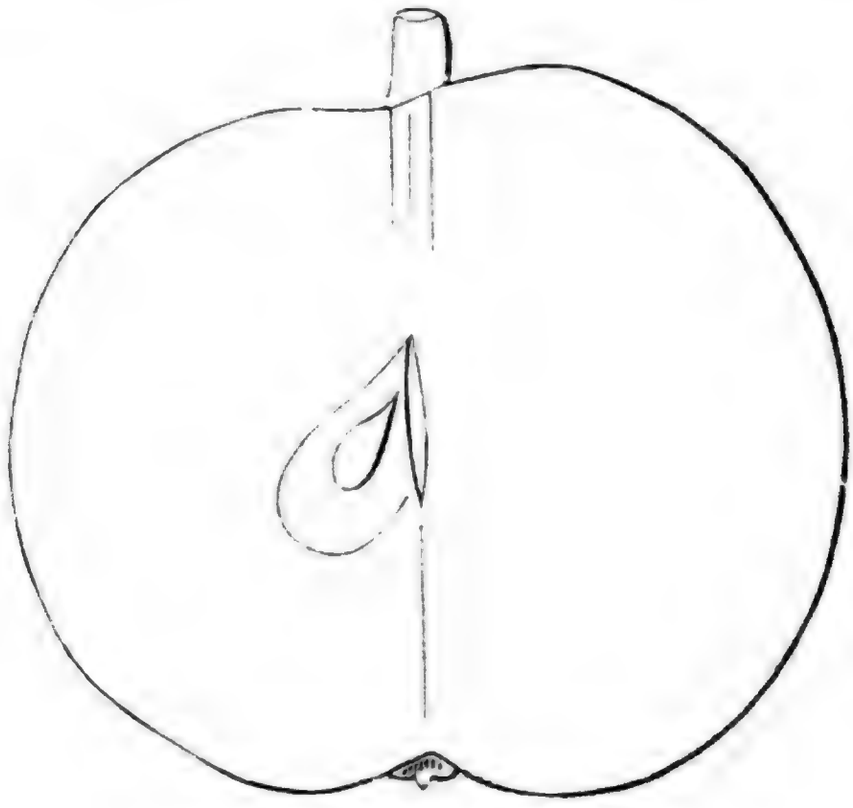
Schale: grünlich-gelb, an der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun.

Fleisch: weiß, halbschmelzend, saftreich, schwach, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind oft vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: Mitte October bis Ende November. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt ziemlich gut und bildet eine schwache Pyramide. — Sommertriebe stark und kurz, bräunlich, fein punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, am Rande fein gesägt; Blattstiel kurz und dick.



No. 835. Eugène Appert.

Diel I. 2. a; Luc. II. 1. a; Jahn IV. 1. ** Ende September bis Anf. October.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers, aus Samen gezogen; der Mutterſtamm brachte die erſten Früchte im Jahre 1862. Leroy benannte ſie nach ſeinem Schwager Eugène Appert. In Deutſchland iſt ſie noch nicht ſo verbreitet, wie ſie es wegen ihrer Güte und Tragbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie im Jahre 1870 direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Eugène Appert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 494). 2. Eugène Appert (Lauche, Deutſche Pomologie, No. 74). 3. Eugène Appert (Thomas, Guide pratique, S. 63).

Geſtalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 73 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht wölbt ſich nach beiden Seiten flachrund ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz, faſt zuſammen hängend, härtlich; Kelcheinſenkung flach, glatt.

Stiel: sehr kurz, gewöhnlich fleischig, auf der Oberfläche der Frucht, wie eingedrückt.

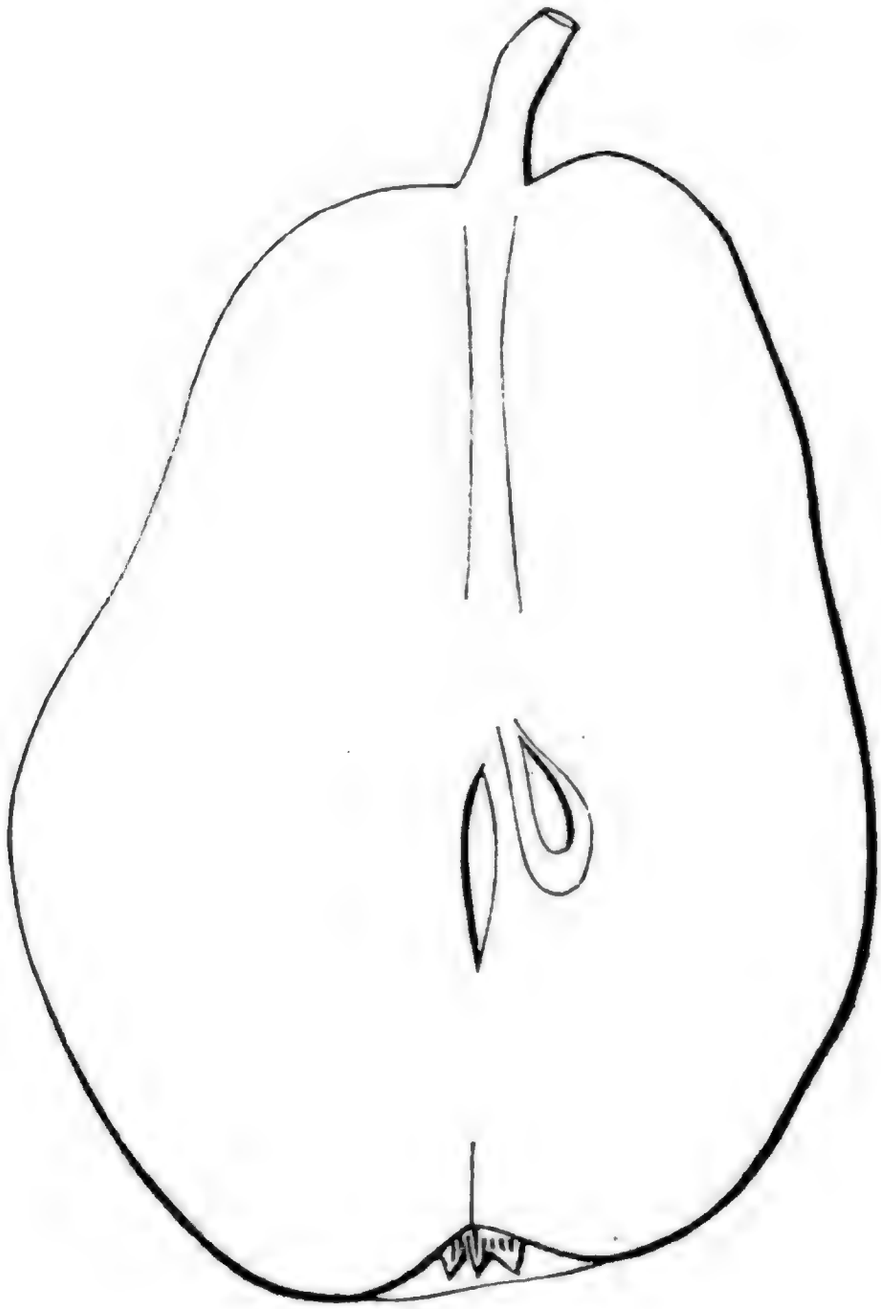
Schale: dünn, grünlich-gelb, an der Sonnenseite oft schwach geröthet, ganz und gar mit feinem, zimmetfarbigem Rost bedeckt.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, sehr süßem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Anf. October, gleichzeitig mit der Guten Louise von Avranches und gleich nach der Guten Grauen. Sie zählt zu den vorzüglichsten Tafelbirnen.

Eigenschaften des Baumes: hier angepflanzte Pyramiden und Cordons wachsen kräftig und tragen sehr gut, sind auch nicht empfindlich. Sommertriebe schlank, olivenfarbig, punktirt; Augen klein, spitz, abstehend; Blatt mittelgroß, eirund oder elliptisch, am Rande fast ganz oder schwach gesägt; Blattstiele kurz, stark, filzig.



No. 836. Schöne Feigenbirn.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** December-Januar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Robert u. Moreau, Baumschulenbesitzer in Angers, im Jahre 1860 aus Samen gezogen und nach dem Platze, wo der Mutterstamm stand, benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Belle du Figuier (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 86). 2. Belle du Figuier (Thomas, Guide pratique, S. 83).

Geſtalt: große, ſtumpf-kegelförmige, etwa 75 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich mit ſchwachen Einziehungen und endet mit breit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, faſt fleiſchig, grünlich, flach vertieft, obenauf wie eingedrückt.

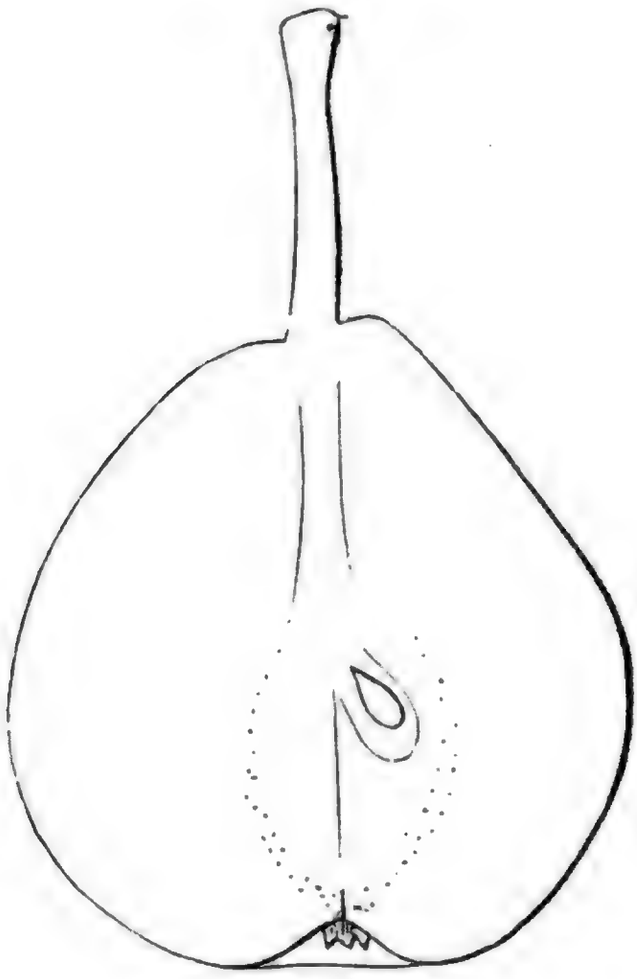
Schale: fein, rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; um Kelch und Stiel finden ſich häufig Roſtanflüge.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von ſchwach gewürzigem, angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, ſchwarzbraune, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen ſind kaum zu bemerken.

Reifezeit und Nutzung: December bis Januar. Recht gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, gedeiht auf Wildling und Quitte, iſt ſehr fruchtbar und bildet eine ſchöne Pyramide. — Sommertriebe lang und ſtark, olivengrün, ſtark punktirt; Fruchtaugen ſtark, ſtumpf-eiförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, elliptiſch, lang-zugeſpitzt, am Rande ſtark geſägt.



No. 837. Felix de Liem.

Diel II. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. *†† October-November.

Heimath und Vorkommen: dieſe Sorte wurde von van Mons aus Samen gezogen und kam im Jahre 1849 von Brüſſel nach Frankreich. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Felix de Liem (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 497). 2. Felix de Liem (Thomas, Guide pratique, S. 94). 3. Felix de Liem (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 445).

Geſtalt: kleine, kreiſelförmige, etwa 50 mm breite und ebenſo hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: halb geſchloſſen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung tief und weit.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun, obenauf wie eingesteckt, in einer flachen Einsenkung.

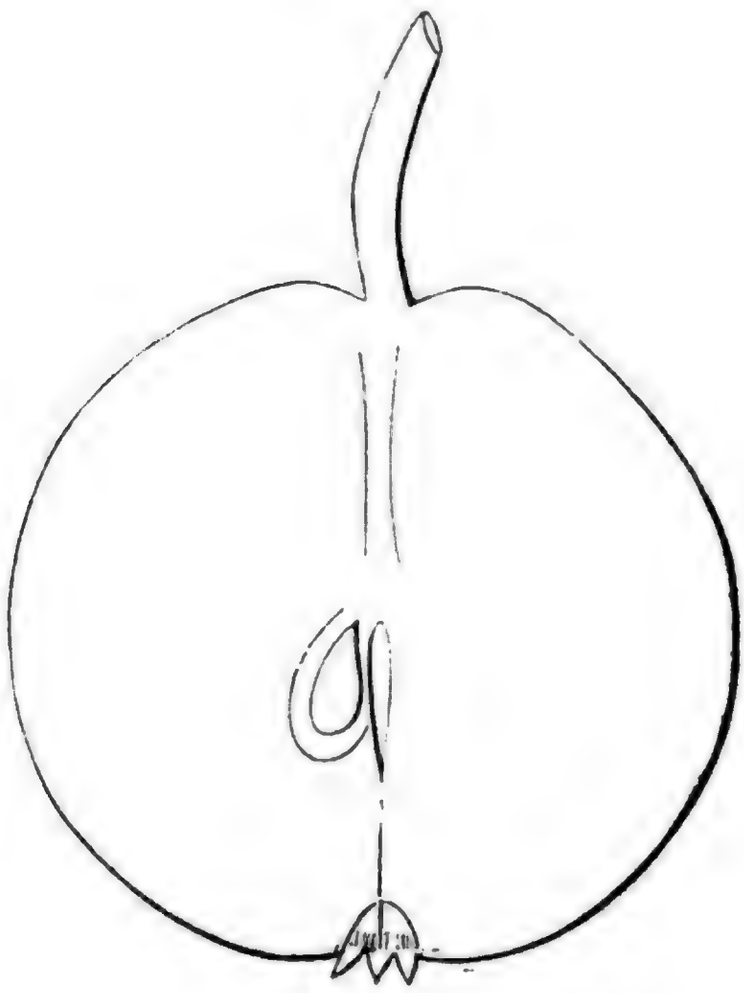
Schale: grünlich-gelb, auf der Sonnenseite röthlich broncirt; Punkte groß, zerstreut, grau.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von weinartigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Samen klein, lang-zugespitzt, schwarzbraun; Granulationen sind immer vorhanden.

Reife und Nutzung: October-November. Recht gute Frucht für wirthschaftliche Zwecke.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt ziemlich gut, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und kann für rauhe Lagen empfohlen werden; er gedeiht nicht auf Quitte. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, fein punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, ei-lanzettlich, schwach gesägt; Blattstiel lang und stark.



No. 838. Ferdinand de Lesseps.

Diel I. 1. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. *† October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1864 von André Leroy, Baumschulenbesitzer zu Angers, aus Samen gezogen und nach dem berühmten Erbauer des Suezkanals Ferdinand de Lesseps, geb. 1805 zu Versailles, benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Ferdinand de Lesseps (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 499). 2. Ferdinand de Lesseps (Thomas, Guide pratique, S. 94).

Gestalt: kleine, runde, seltener kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig zu.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: 25 mm lang, schwach gebogen, holzig, steht in einer sehr flachen Vertiefung, ist aber auch mitunter zur Seite gedrückt.

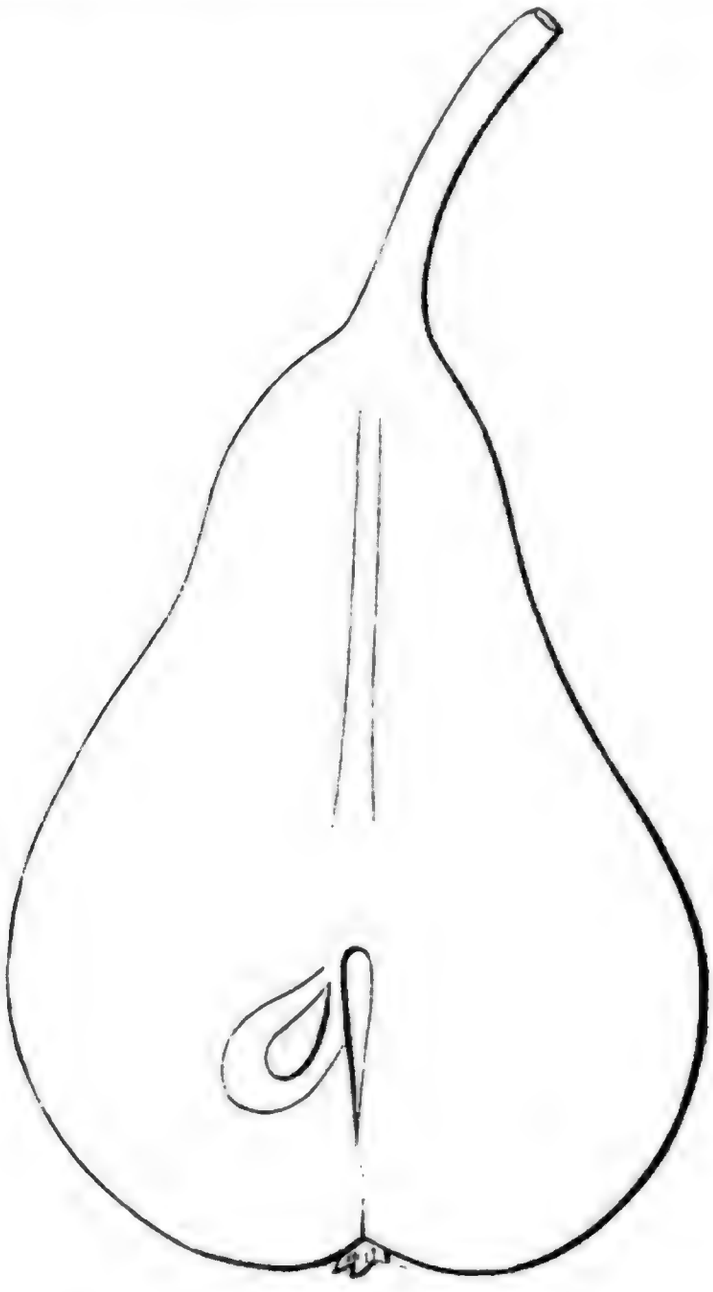
Schale: fein, gelblich-grün, später hellgelb, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut; um den Stiel gewöhnlich berostet.

Fleisch: fein, weißlich-gelb, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, etwas süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, langzugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Bei uns nur für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, gedeiht auf Wildling besser, wie auf Quitte und trägt mäßig. Sommertriebe von mittlerer Länge und Stärke, braun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, eiförmig, etwas wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig, fein gesägt; Blattstiel lang und stark.



No. 839. Sommer-Flaſchenbirn.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 1. ** Ende Auguſt-September.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde im Jahre 1844 vom Major Esperen in Mecheln aus Samen gezogen. In Deutſchland iſt ſie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Calebasse d'été (Bivort, Album de Pomologie, 1879). 2. Calebasse d'été (Mas, le Verger, III, No. 26). 3. Calebasse d'été (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 316). 4. Calebasse d'été (R. Hogg, the fruit Manual, 1875). 5. Calebasse d'été (Thomas, Guide pratique, S. 62).

Geſtalt: große, birnen- oder flaſchenförmige, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit ſchlanken Einziehungen ab und verjüngt ſich faſt in den Stiel.

Kelch: halb oder ganz geſchloſſen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinſenkung flach und eben.

Stiel: ſehr lang, ziemlich ſtark, grünlich-braun, in die Frucht übergehend oder ſeitwärts in einer von Falten umgebenen Vertiefung ſtehend.

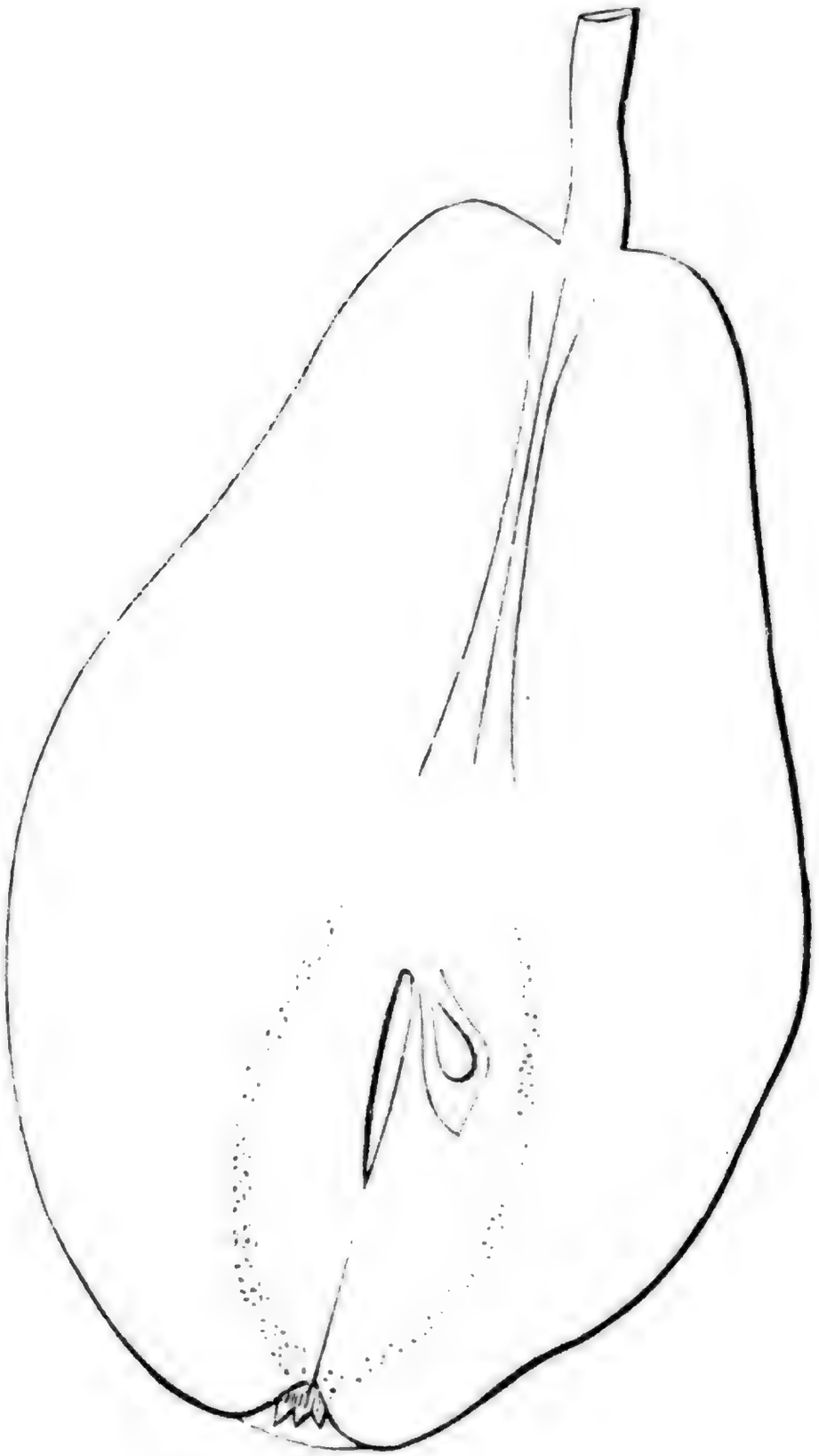
Schale: fein, grünlich-gelb; Punkte fein, zerſtreut, braun; um Kelch und Stiel zimmetfarbig beroſtet.

Fleiſch: grünlich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm wein-ſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, langzugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen ſind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende Auguſt bis Anf. September. Recht gute Tafel- und Marktfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, trägt gut und bildet auf Wildling eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe lang, ſtark, bräunlich, punktirt, wollig; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt groß, oval, kurz-zugeſpitzt, ſtark geſägt; Blattſtiele dick und lang.



No. 840. Flaſchenbirn von Tirlemont.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. **† September-November.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entſtehung iſt Genaues nicht bekannt; in einem Garten zu Tirlemont aufgefunden, wurde ſie

im Jahre 1880 von Hipp. Millet, Profeſſor des Obſtbaues in Tirlemont, dem pomologiſchen Congreſſe zu Brüſſel vorgelegt. In Deutſchland iſt ſie nicht verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von E. Pynaert, Baumſchulenbeſitzer in Gent. Sie verdient wegen ihrer Größe und Schönheit alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Calebasse de Tirlemont (Bulletin d'arboriculture etc., 1881).

Geſtalt: ſehr große, flaſchenförmige, etwa 80 mm breite und 120 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich mit ſchwachen Einziehungen und endet mit ſtark abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, kurz; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: lang, ſtark, fleiſchig, braun, ſitzt obenauf, wie eingedrückt, zwiſchen ſtarken Falten.

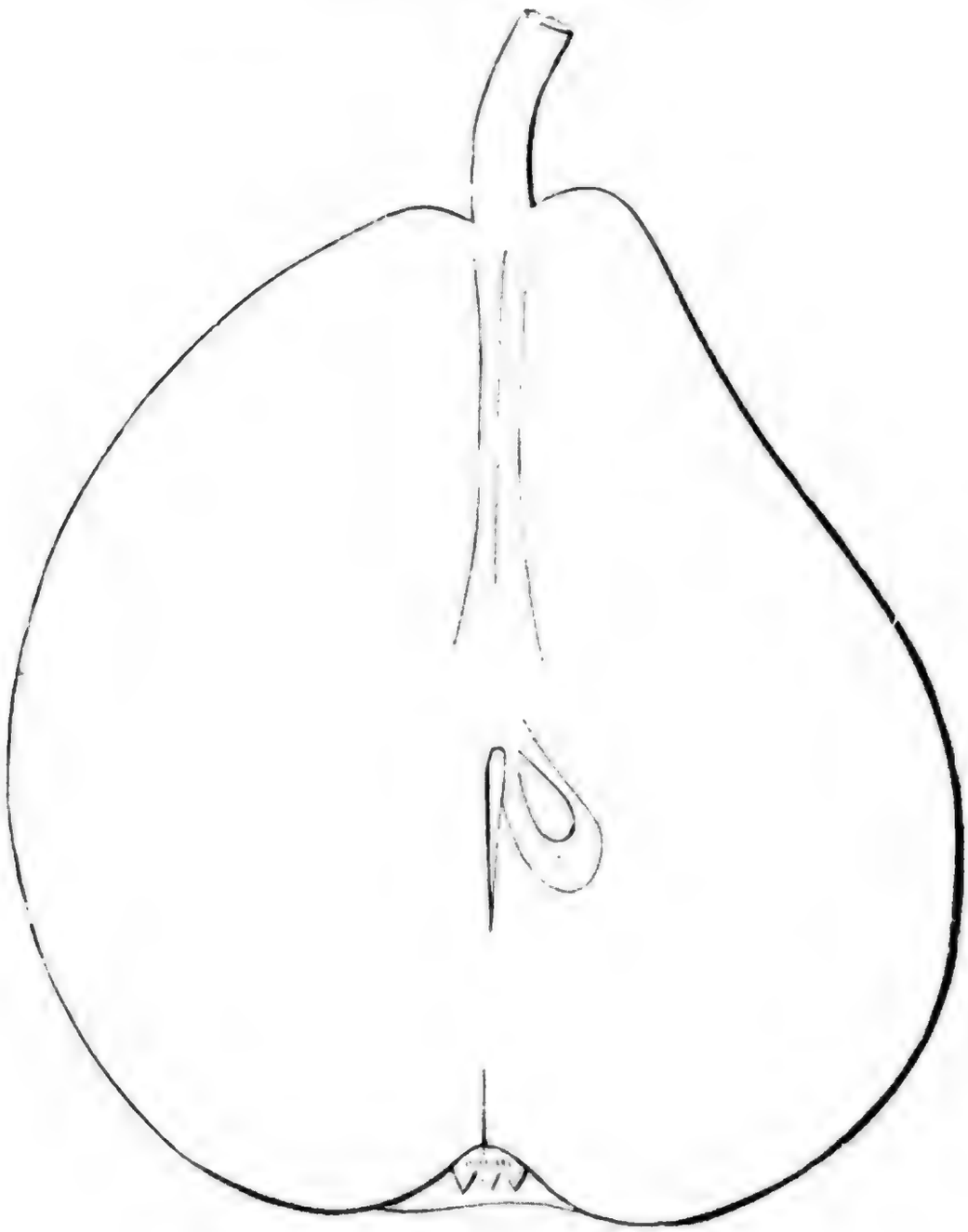
Schale: fein, glatt, goldgelb, ganz mit zuſammenhängendem, zimmetfarbigem oder hellbraunem Roſt überzogen; Punkte fein, zerſtreut, graubraun.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von ſchwach gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Ende September und hält ſich bis zum Herbſt. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, aber auch für den Markt und die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt dankbar und bildet eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe ſtark und ſchlank, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, ſchwach geſägt.



No. 841. Fortunée Boisselot.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** Januar-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Gartenbesitzer Auguste Boisselot in Nantes aus dem Samen von Fortunée de Printemps gezogen; der Stamm trug zuerst im Jahre 1861. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Martin Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Fortunée Boisselot (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 522). 2. Fortunée Boisselot (Thomas, Guide pratique, S. 94).

Gestalt: große, kreiselförmige, etwa 85 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich fast ohne Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze. Bergamotte monte Winter

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: mäßig lang, stark, schwach gebogen, schief in einer flachen, weiten Vertiefung stehend.

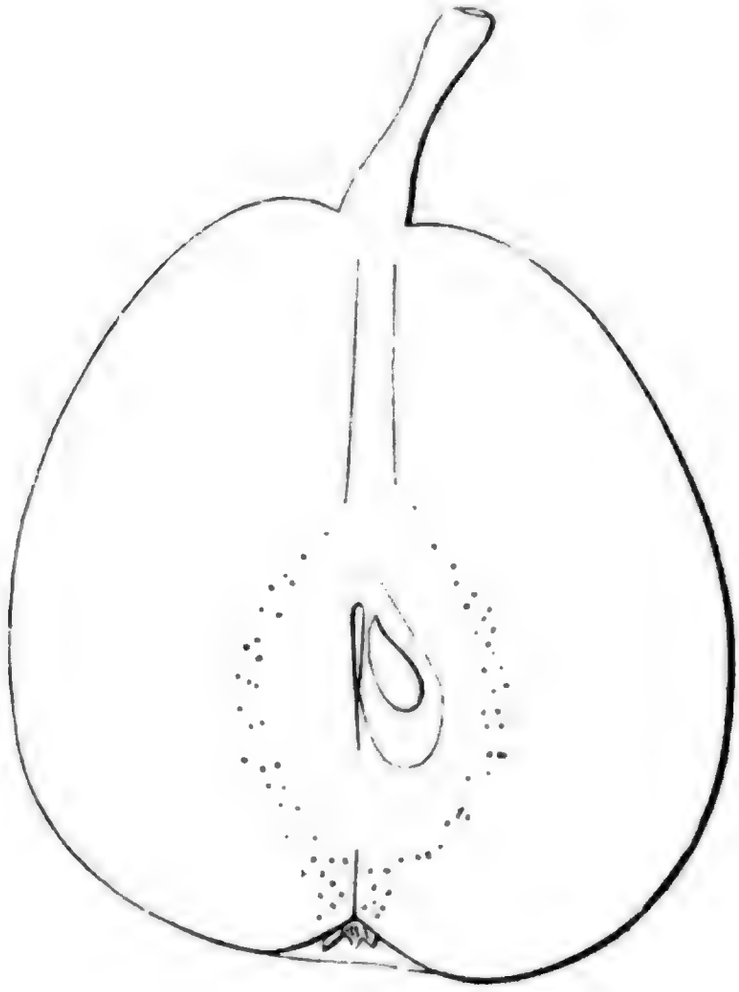
Schale: stark, rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte zahlreich, braun.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut entwickelte, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis Februar. Recht gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt mäßig und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und kurz, grünlich-braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, länglich-eiförmig, am Rande schwach gesägt; Blattstiel stark und mäßig lang; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 842. Frederika Bremer.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. *† September-October.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Amerika und wurde von Hattings in Clinton (New-York) aus Samen gezogen. Nach Belgien und Frankreich kam sie im Jahre 1849; in Deutschland ist sie wenig verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Frederika Bremer (Downing, l'Horticulturist, IV., S. 417). 2. Frederika Bremer (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 530).

Gestalt: kleine, rund-kreiselförmige, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, oft verkümmert; Kelcheinsenkung mäßig tief und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, holzig, an beiden Enden etwas verdickt, sitzt auf der Spitze wenig vertieft, meist etwas seitwärts.

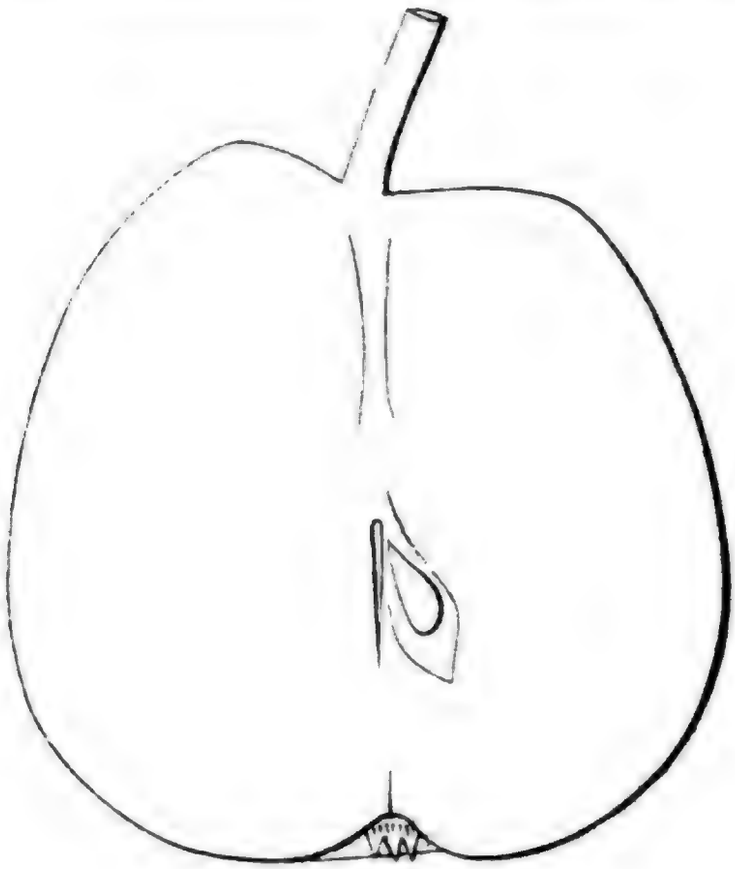
Schale: fein, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut; netzförmiger Rost findet sich mitunter um Kelch und Stiel.

Fleisch: weiß, halb schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind immer vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis October. Für die Wirthschaft brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden, ist nicht empfindlich und bildet eine gute Pyramide. Sommertriebe lang, stark, grünlich-braun, punktirt; Fruchtaugen klein, eiförmig; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig oder elliptisch, lang-zugespitzt, am Rande tief gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark.



No. 843. Fulton.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie ſtammt aus Amerika; der Same wurde um 1808 von Fulton in Topſhan ausgeſäet; der Baum brachte 1818 die erſten Früchte. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von Louis van Houtte, Gärtnereibeſitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Fulton (Fruits of America, 1856) 2. Fulton (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 531). 3. Fulton (Mas, le Verger, III, No. 167). 4. Fulton (Thomas, Guide pratique, S. 95).

Geſtalt: kleine, runde, etwa 60 mm breite und ebenſo hohe Frucht; der Bauch ſitzt in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach Kelch und Stiel ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen groß, kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, holzig, gebogen, braun, ſitzt auf der Spitze in einer weiten und tiefen Einſenkung, oft auch durch die zu einem Wulſte ſich aufwerfende Spitze zur Seite gedrückt.

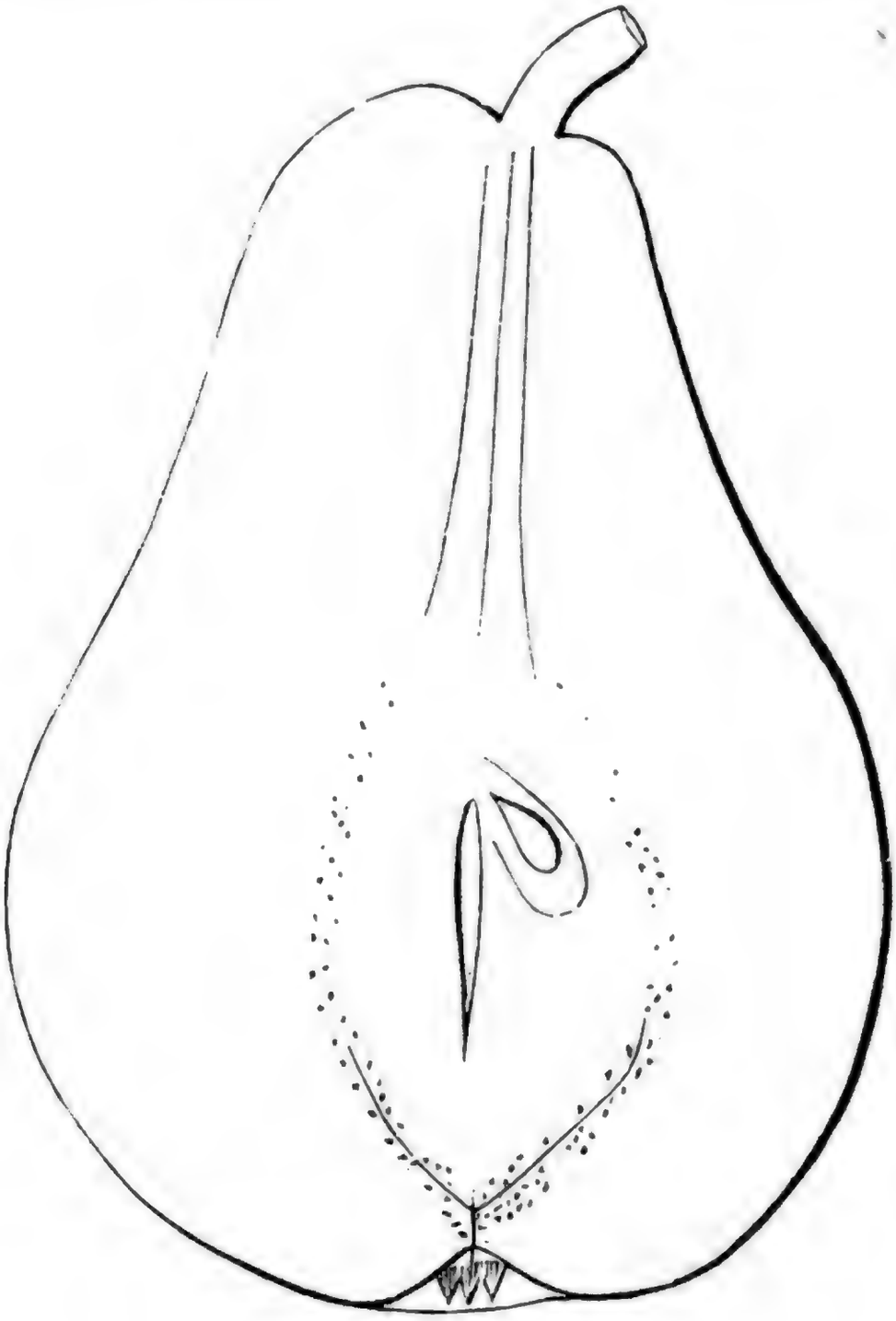
Schale: rauh, fein, grünlich-gelb, ganz und gar mit feinem, zimmetfarbigem Roſte überzogen und punktirt.

Fleiſch: weiß, fein, feſt, ſchmelzend, ſaftreich, von gewürzigem, angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer eng, kleine, ſchwarzbraune, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: October bis November. Kleine, aber recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, trägt gut, gedeiht auf Quitte und Wildling und bildet eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe kurz, ſtark, bräunlich, wollig, punktirt; Fruchtaugen eiförmig, mäßig groß; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, am Rande fein geſägt; Blattſtiel kurz, ſtark; Nebenblätter linienförmig.



No. 844. Garnier.

Diel II. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. *†† Januar-April.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Garnier, Kaufmann zu Nantes, aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug nach 20 Jahren, im Jahre 1851, die ersten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Binter und Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Besi Garnier (de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 1858). 2. Garnier (André Leroy, Dictionnaire

de Pomologie, No. 535). 3. Garnier (Thomas, Guide pratique, S. 95).

Geſtalt: ſehr große, abgeſtumpft-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich mit ſchlanken Einziehungen und endet mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugeſpitzt, aufrecht; Kelcheinſenkung tief und eng.

Stiel: kurz, ſtark, ſchief in einer weiten und tiefen Einſenkung ſitzend.

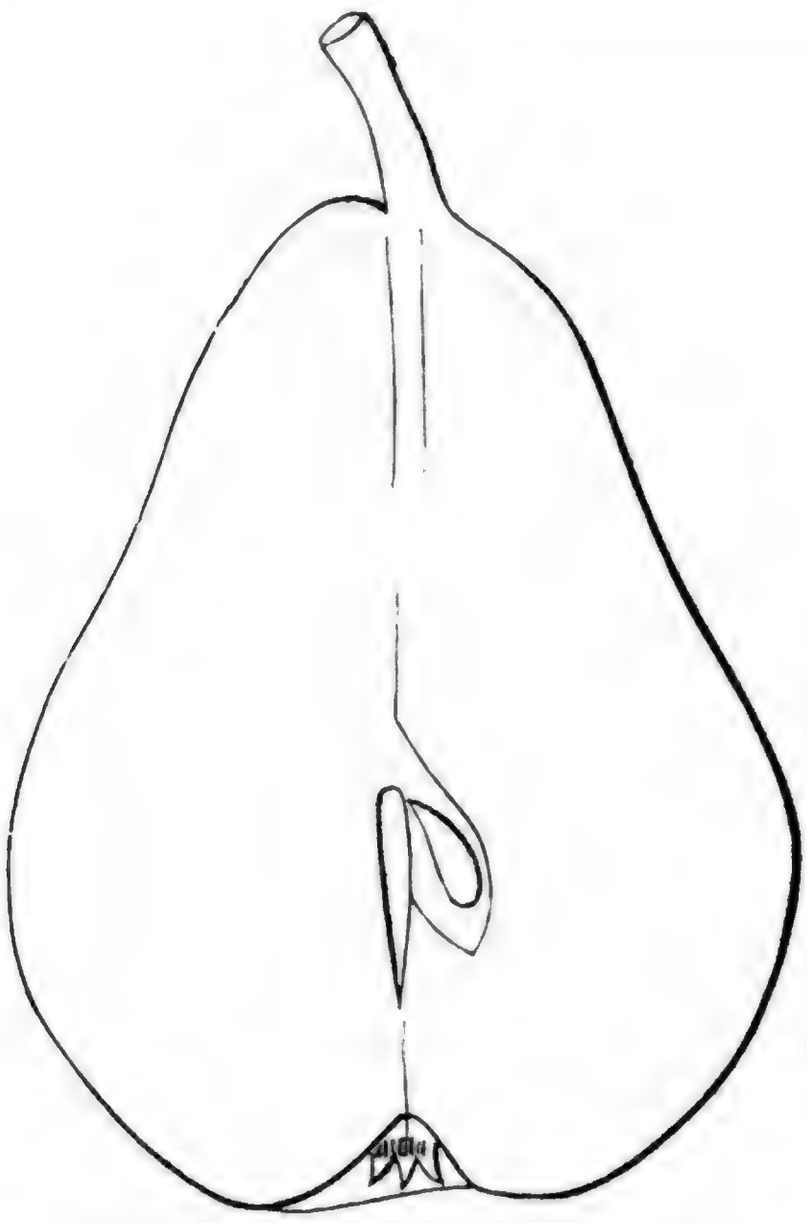
Schale: rauh, ſtark, orangegelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte ſtark, zahlreich, braun.

Fleiſch: gelblich-weiß, feſt, halbſchmelzend, ſaftreich, von gewürzloſem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, gut entwickelte, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis April. Sehr gute Frucht für die Wirthſchaft.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt mäßig, gedeiht in jedem Boden, iſt nicht empfindlich und bildet eine gute Pyramide. — Sommertriebe ſtark und lang, gebogen, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, lang-zugeſpitzt, tief geſägt; Blattſtiel lang und ſtark.



No. 845. General Duvivier.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** Februar-April.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen; die Aussaat geschah im Jahre 1845, der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1856. Boisbunel widmete sie dem General Duvivier, geb. 1794 in Rouen, gest. 1848 zu Paris. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Général Duvivier (L. van Houtte, Flore des Serres, 1873, No. 734). 2. Général Duvivier (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 541). 3. Général Duvivier (Thomas, Guide pratique, S. 95).

Geſtalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich mit ſchlanken Einziehungen und endet mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung tief und eng.

Stiel: 2 cm lang, ſtark, gebogen, braun, an der Spitze verdickt, ſitzt wie eingeſteckt, meiſt etwas ſeitwärts und unterhalb der ſich wulſtig erhebenden Fruchtſpitze.

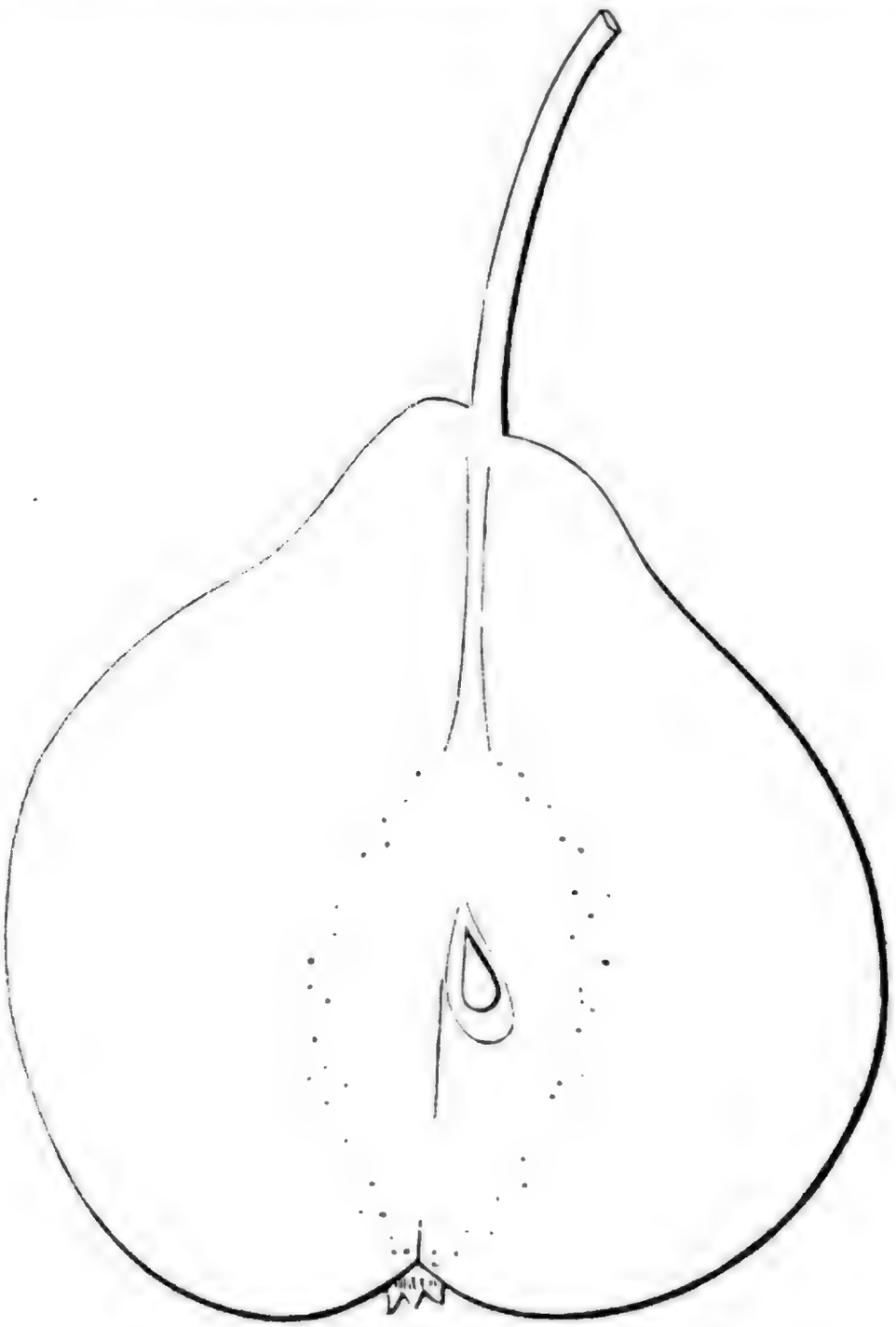
Schale: fein, grünlich-gelb, an der Sonnenſeite dunkelroth gefärbt; Punkte fein, zerſtreut, braun.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von gewürzreichem, ſchwach ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Februar bis März. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, gedeiht auf Wildling und Quitte und iſt fruchtbar. — Sommertriebe lang, bräunlich; Fruchtaugen mäßig ſtark, abgeſtumpft; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſcharf geſägt; Blattſtiel lang und ſtark.



No. 846. Geſchenk von van Mons.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** April-Mai.

Heimath und Vorkommen: ſie ſtammt aus den van Mons'ſchen Ausſaaten; der Mutterſtamm ſteht im Garten des Generals Delange in Angers und trug zuerſt im Jahre 1844. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Présent de van Mons (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 765). 2. Présent Van Mons (Thomas, Guide pratique, S. 109).

Geſtalt: große, kreiſelförmige, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt der ſtark erhobene Bauch mit kurzen Einziehungen ab und endet die Frucht mit abgeſtumpfter Kreiſelſpitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: ſehr lang, ſchwach, holzig, braun, ſitzt meiſtens zwiſchen ſtarken Falten, oft ziemlich vertieft.

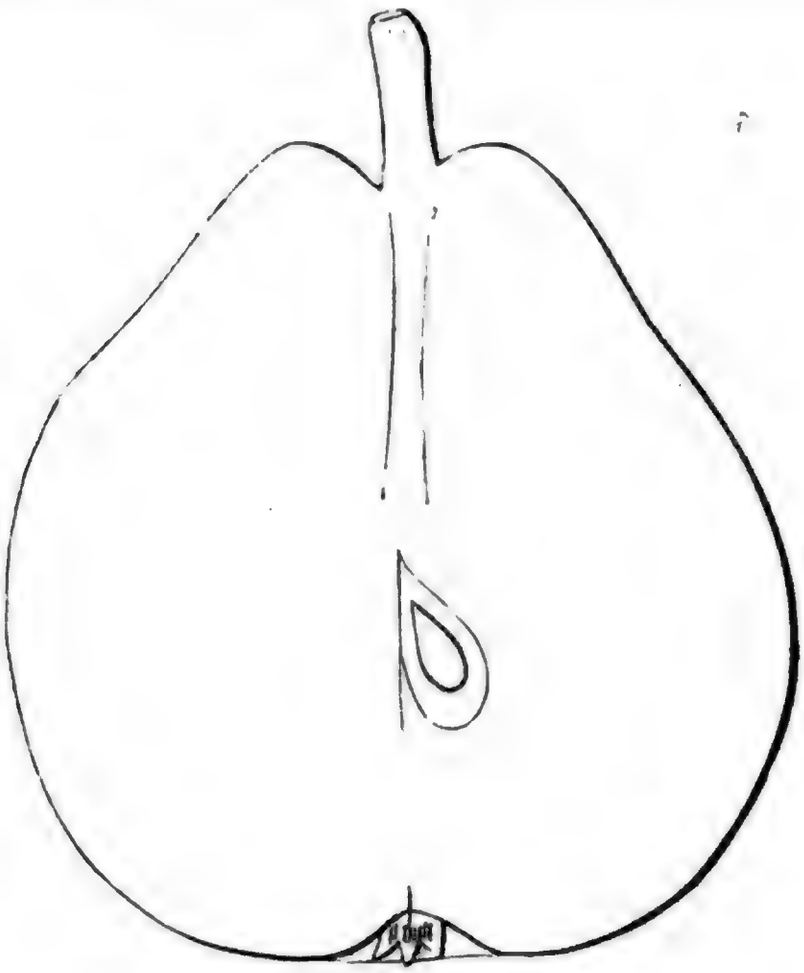
Schale: fein, citronengelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte ſtark, zahlreich, graubraun; um Kelch und Stiel findet ſich etwas Roſt.

Fleiſch: weiß, fein, ſaftreich, ſchmelzend, von etwas gewürzigem, ſüß-weinigem, angenehmem Geſchmack.

Kernhaus: faſt geſchloſſen; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen ſind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Februar bis Anfang Mai. Sehr gute Tafelfrucht, die wegen ihrer ſpäten Reife Beachtung verdient.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, trägt gut, bildet aber eine unregelmäßige, ſparrige Pyramide. Sommertriebe kurz, ſtark, roth-braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, an-liegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt; Blattſtiel kräftig und lang.



No. 847. Gute Thereſe.

Diel I. 3. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: dieſe recht gute Varietät wurde von Nelis in Mecheln aus Samen gezogen; der Mutterſtamm brachte die erſten Früchte im Jahre 1834. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Bonne-Thérèse (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 295). 2. Bonne-Thérèse (Thomas, Guide pratique, S. 88).

Geſtalt: mittelgroße, ſtumpf-kreiſelförmige, etwa 70 mm breite und ebenſo hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit ſchwachen Einziehungen ſtark ab und verjüngt ſich mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugeſpitzt, oft wenig entwickelt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, ſtark, faſt fleiſchig, in einer von ſtarken Falten umgebenen Einſenkung.

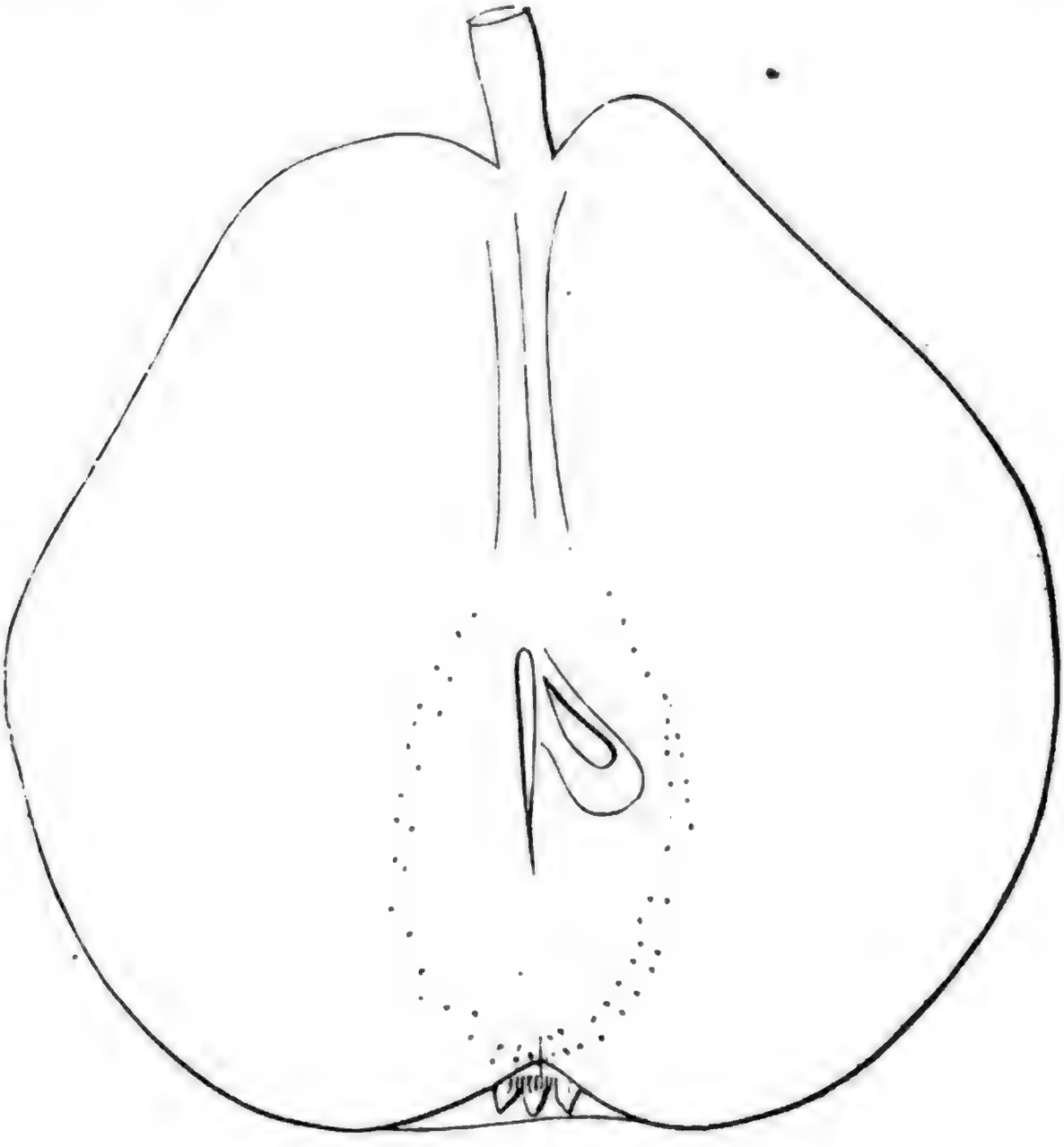
Schale: fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite geröthet und geflammt; Punkte zerſtreut, fein, braun; um Kelch und Stiel finden ſich gewöhnlich zimmetfarbige Roſtanflüge.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: faſt geſchloſſen; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen ſind nicht vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: Anfang October; ſie hält ſich 14 Tage. Für die Tafel recht angenehme Frucht, aber auch für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, nur ſchwach auf Quitte und muß daher auf Wildling veredelt werden; der Wuchs iſt etwas ſparrig. Sommertriebe lang, mäßig ſtark, olivengrün, punktirt; Fruchtaugen klein, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt klein, elliptiſch, am Rande tief geſägt; Blattſtiele lang und ſtark.



No. 848. Hèbé.

Diel I. 2. c; Luc. VI. I. a; Jahn IV. 2. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde aus Samen der Herzogin von Angoulême von William Summer, Baumschulenbesitzer in Pomaria (Süd-Carolina), gezogen und um 1866 in den Handel gebracht. Die großen Früchte sollen oft gegen 840 gr wiegen, und sechs Birnen erreichten mitunter das Gewicht von 4 kg. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Hèbé (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 572). 2. Hèbé (Thomas, Guide pratique, S. 96).

Geſtalt: ſehr große, ſtumpf-kreiſelförmige, ſehr unregelmäßig gebaute, etwa 100 mm breite und ebenſo hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit kurzen Einziehungen ab und verjüngt ſich mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung tief und weit.

Stiel: kurz, ſtark, fleiſchig, in einer weiten und tiefen Einſenkung ſtehend, oft von unregelmäßig erhobenen Rändern umgeben.

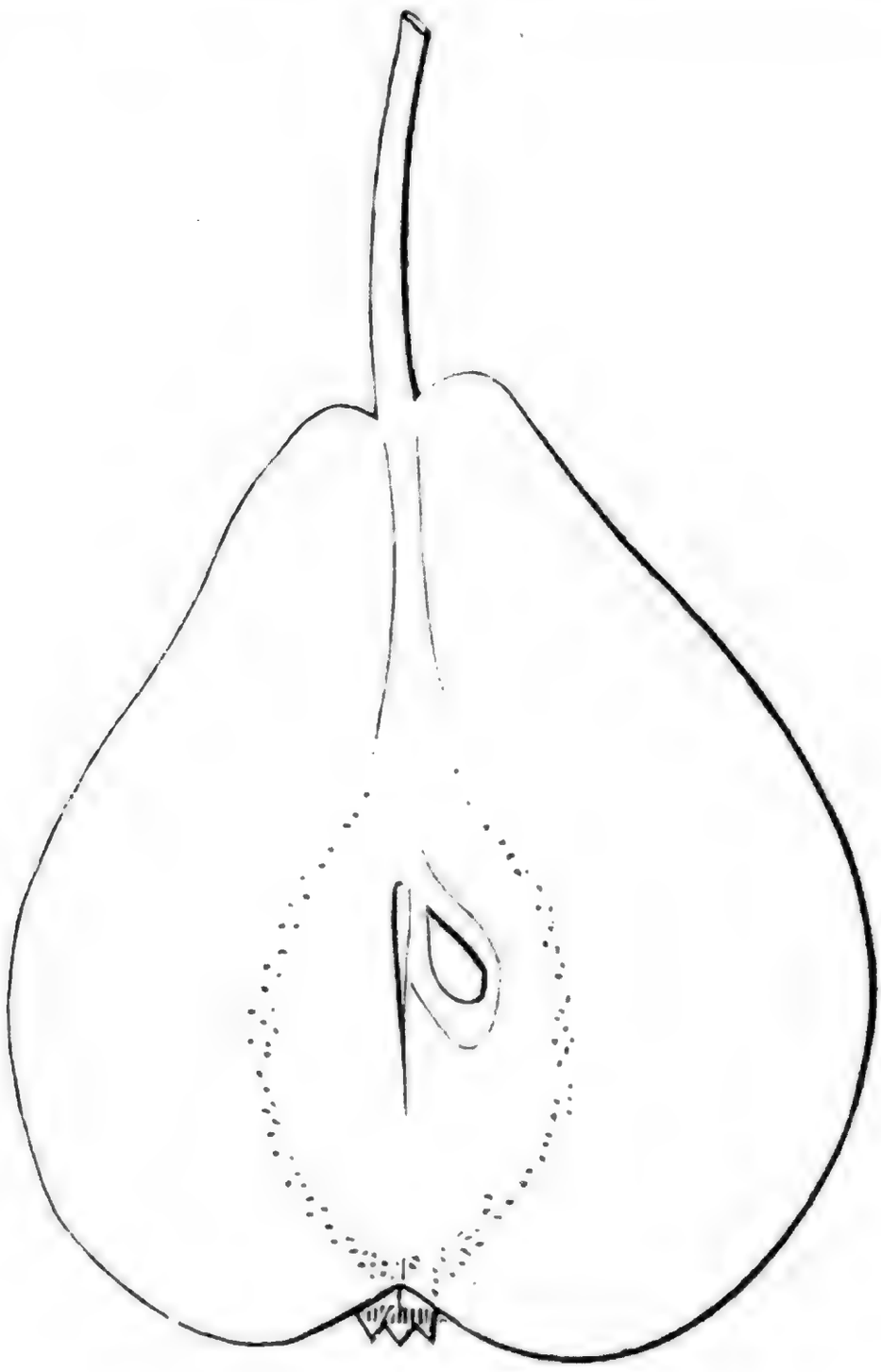
Schale: citronengelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte zahlreich, grünlich oder bräunlich.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von erfriſchendem, ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer groß, lang-zugeſpitzte, gut entwickelte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Recht gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und trägt dankbar, gedeiht auf Quitte recht gut, kommt in jedem nicht zu trockenen Boden fort und ſcheint nicht empfindlich zu ſein. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, aufrecht, gelblich-grün, ſtark punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt mäßig groß, länglich-eiförmig oder elliptiſch, am Rande tief geſägt; Blattſtiel lang und mäßig ſtark.



No. 849. Henri Bivort.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. ** August-September.

Heimath und Vorkommen: dieſe werthvolle Varietät ſtammt aus den Ausſaaten des van Mons und wurde von Alex. Bivort in Geeſt-Saint-Remy nach einem Mitgliede ſeiner Familie in Charleroi benannt; ſie wurde von dem Züchter in den Handel gebracht; der Mutterſtamm trug zuerſt im Jahre 1847. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Binter und Eblen, Handelsgärtner in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Henri Bivort (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 576). 2. Henri Bivort (Mas, la Verger. II. No. 67). 3. Henri Bivort (Thomas, Guide pratique, S. 96).

Geſtalt: große, ſtumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich faſt ohne Einziehungen und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: ſehr lang, holzig, dünn, ſitzt obenauf, wie eingeſteckt, in einer flachen Vertiefung.

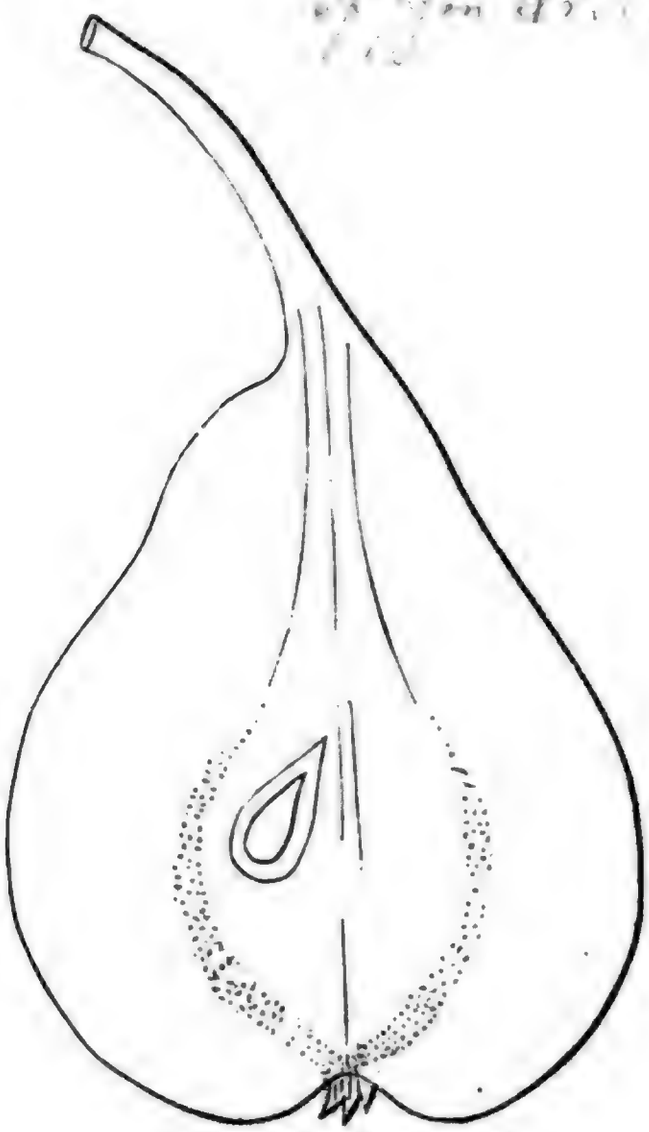
Schale: fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſelten ſchwach geröthet; Punkte fein, zerſtreut, braun oder grünlich.

Fleiſch: weißlich-gelb, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von gewürzigem, ſüßweinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende Auguſt bis Anf. September. Für Tafel und Wirthſchaft gleich werthvoll.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, trägt gut und gedeiht ſchlecht auf Quitte. Sommertriebe ſtark und lang, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, angedrückt; Blatt groß, eiförmig, am Rande ſchwach geſägt; Blattſtiel ſtark und lang, geröthet.



No. 850. Henri Capron.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn III. 1. ** Anfang September-October.

Heimath und Vorkommen: dieſe gute Varietät wurde von van Mons aus Samen gezogen und um das Jahr 1848 in Frankreich eingeführt. In Deutſchland iſt ſie noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von R. Lauche, Obergärtner in Abtnaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: 1. Henri Capron (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 578). 2. Heinrich Caperon (Monatsſchrift für Pomologie und praktiſchen Obſtbau, 1864, S. 235). 3. Henri Capron (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 459). 4. Docteur Capron (Thomas, Guide pratique, S. 67).

Geſtalt: mittelgroße, birnförmige oder ſtumpf-kreiſelförmige, etwa 55 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht ſie nur ſchwache Einziehungen und verjüngt ſich mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hart; Kelcheinſenkung eng, flach, eben, mitunter von ſchwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, gebogen, grün, an der Spitze oft etwas verdickt, faſt in die Frucht übergehend.

Schale: glatt, fein, gelblich-grün, ſtark beſonnte Früchte geröthet; die ganze Frucht iſt mit roſtfarbigen Punkten beſetzt, oft auch nur um Kelch und Stiel zuſammenhängend beroſtet.

Fleiſch: gelblich-weiß, halb ſchmelzend, von gewürzigem, oft etwas herbem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: geſchloſſen; Fächer klein, kleine, kurz-zugeſpitzte, hellbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Anf. bis Ende October, oft auch ſchon Ende September; ſehr gute Frucht für die Tafel. Sie reift mit Esperen's Herrnbirn, der Holzfarbigen Butterbirn u. a. m.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, trägt früh und reichlich, gedeiht auch auf Quitte, kommt in jedem Boden fort und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe zahlreich, ſchlank, röthlichbraun, ſtark punktirt; Fruchtaugen eiförmig, wollig; Blattaugen zugeſpitzt, abſtehend; Blatt eiförmig, am Rande ſchwach gezähnt; Blattſtiel kurz, dünn.

No. 851. Henri Desportes.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahn IV. 1. ** September.

Heimath und Vorkommen: André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, erzog sie aus Samen und nannte sie nach seinem Obergärtner Henri Desportes. Der Mutterstamm trug im Jahre 1862 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt; ich erhielt sie bereits im Jahre 1864 vom Züchter.

Literatur und Synonyme: Henri Desportes (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 579). 2. Henri Desportes (Thomas, Guide pratique, S. 72).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, veränderliche, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um

den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich mit ſanften Einziehungen und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, oft verkümmert; Kelcheinſenkung flach und weit, von einigen Falten umgeben.

Stiel: 20 mm lang, ſtark, mitunter fleiſchig; er ſteht in einer Vertiefung zwiſchen Erhabenheiten; oft von einer einſeitigen Fleiſchwulſt zur Seite gedrückt.

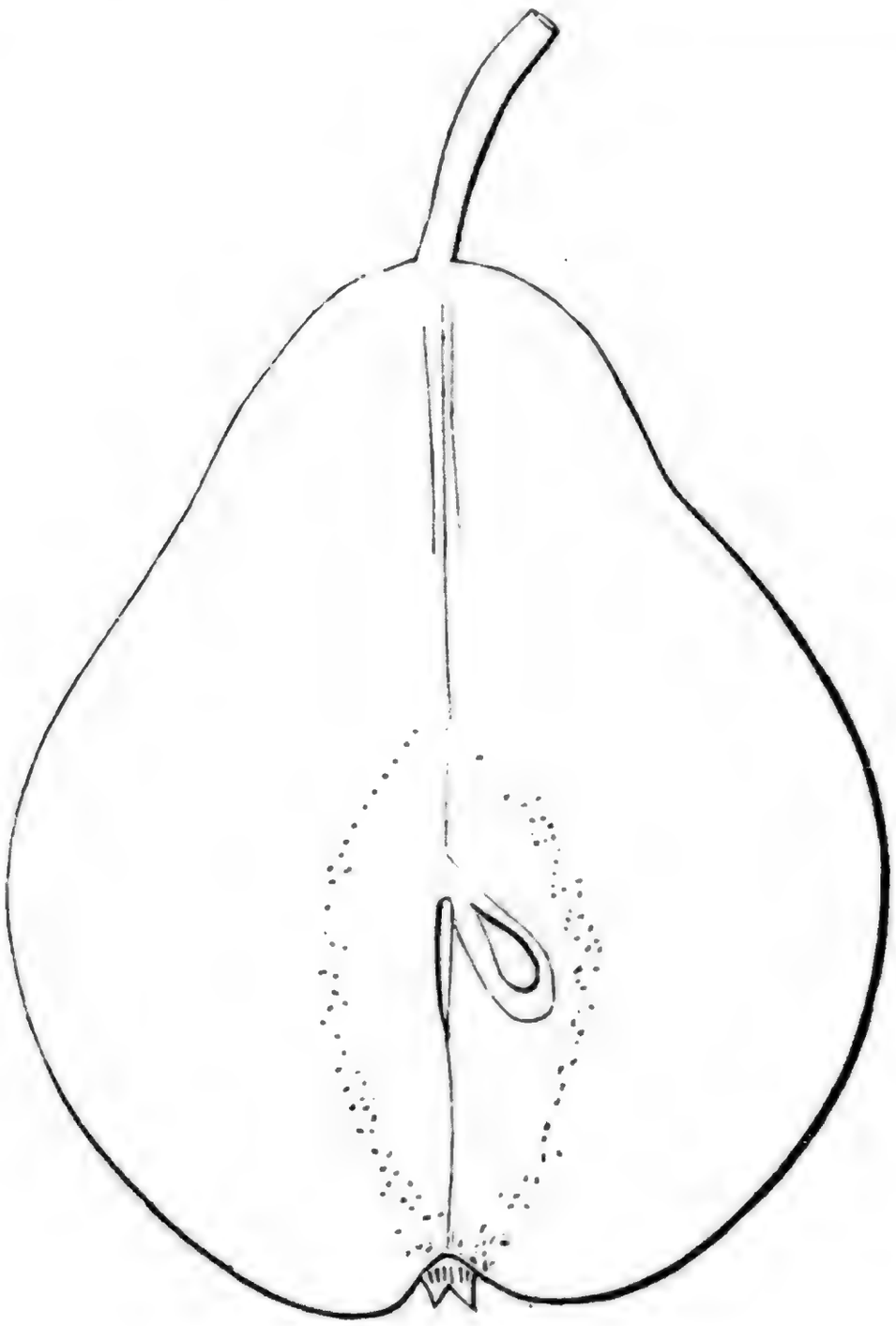
Schale: fein, hellgelb, an der Sonnenſeite leicht geröthet; Punkte fein, zerſtreut; um Kelch und Stiel finden ſich einzelne Roſtflecken.

Fleiſch: gelblich-weiß, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm gewürzigem Geſchmack.

Kernhaus: geſchloſſen; Fächer eng, kleine, ovale, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende September; ſie hält ſich, kühl aufbewahrt, 8—10 Tage. Für Tafel und Wirthſchaft recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt früh und reichlich, iſt nicht empfindlich und gedeiht auch auf Quitte. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, gelblich-braun, ſchwach punktirt; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Fruchtaugen kegelförmig, dunkelbraun; Blatt mäßig groß, elliptiſch, glänzend-grün, ſcharf geſägt; Blattſtiel ſchwach, lang.



No. 852. Henriette van Cauwenberghe.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn IV. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1827 von Liévin van Cauwenberghe in Audenarde gezogen; sie wird in der dortigen Umgegend häufig unter dem Namen Henriette kultivirt, ist aber nicht zu verwechseln mit der von Bouvier gezogenen Birn Henriette.

Literatur und Synonyme: 1. Henriette van Cauwenberghe (Ed. Pynaert, Bulletins d'arboriculture. 1873, S. 219). 2. Henriette

van Cauwenberghe Jaarboek voon Hofbouwkunde. 1865). 3. Henriette (Papeleu, Catalogue 1835—54).

Geſtalt: große, birnförmige, etwa 80 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich ſchön abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie unter ſchlanken Einziehungen ab und verjüngt ſich mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen groß, breit, kurz-zugeſpitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: 2 cm lang, holzig, grün, etwas gebogen, ſchwach vertieft, der abgerundeten Spitze aufſtehend.

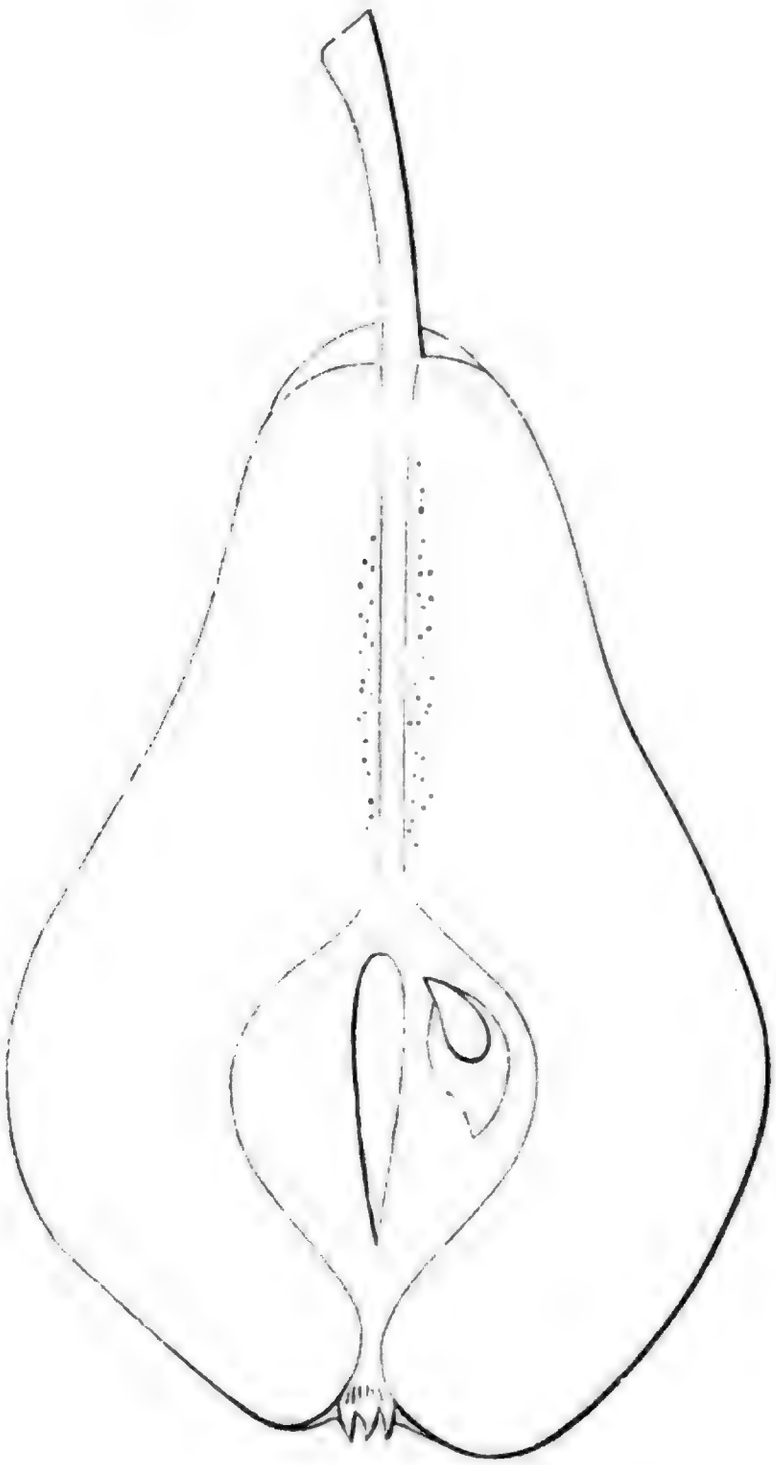
Schale: ſtark, glatt, hellgrün, an der Sonnenſeite gelblich-grün, nur ſtark beſonnte Früchte mitunter ſchwach geröthet; Punkte fein, braun, über die ganze Frucht zerſtreut; einige Roſtfiguren finden ſich um Kelch und Stiel.

Fleiſch: weiß, unter der Schale etwas grünlich, ſchmelzend, ſaftreich, ſüß, von angenehm gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen ſind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt reichlich, bildet eine ſchöne Pyramide und eignet ſich zu jeder Form. Sommertriebe ſchlank, ſtark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen ſtark, abgeſtumpft; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, oberſeits glänzend grün, elliptiſch, am Rande ſtark geſägt; Blattſtiel mäßig ſtark und lang.



No. 853. Morel's Liebling.

Diel I. 3. b; Luc. IV. 1. b; Jahn IV. 2. **!†† October.

„Der Fruchtgarten" Wien 1870 Taf.

Heimath und Vorkommen: dieſe ausgezeichnete Frucht wurde von Morel, Baumſchulenbeſitzer in Lyon, aus Samen gezogen. In Deutſchland ſcheint dieſe neuere Sorte noch wenig bekannt zu ſein. Sie verdient wegen ihres vorzüglichen Geſchmacks und wegen ihrer Tragbarkeit

recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Binter & Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Favorite Morel (Revue horticole. 1874, S. 151). 2. Favorite Morel (Thomas, Guide pratique, S. 110).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 65 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit abgestumpfter, oft schräger Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen hartschalig, mäßig lang, aufrecht, filzig; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: lang, stark, holzig, braun, sitzt auf der Spitze der Frucht etwas vertieft; er ist mitunter durch eine fleischige Anschwellung seitwärts gedrückt.

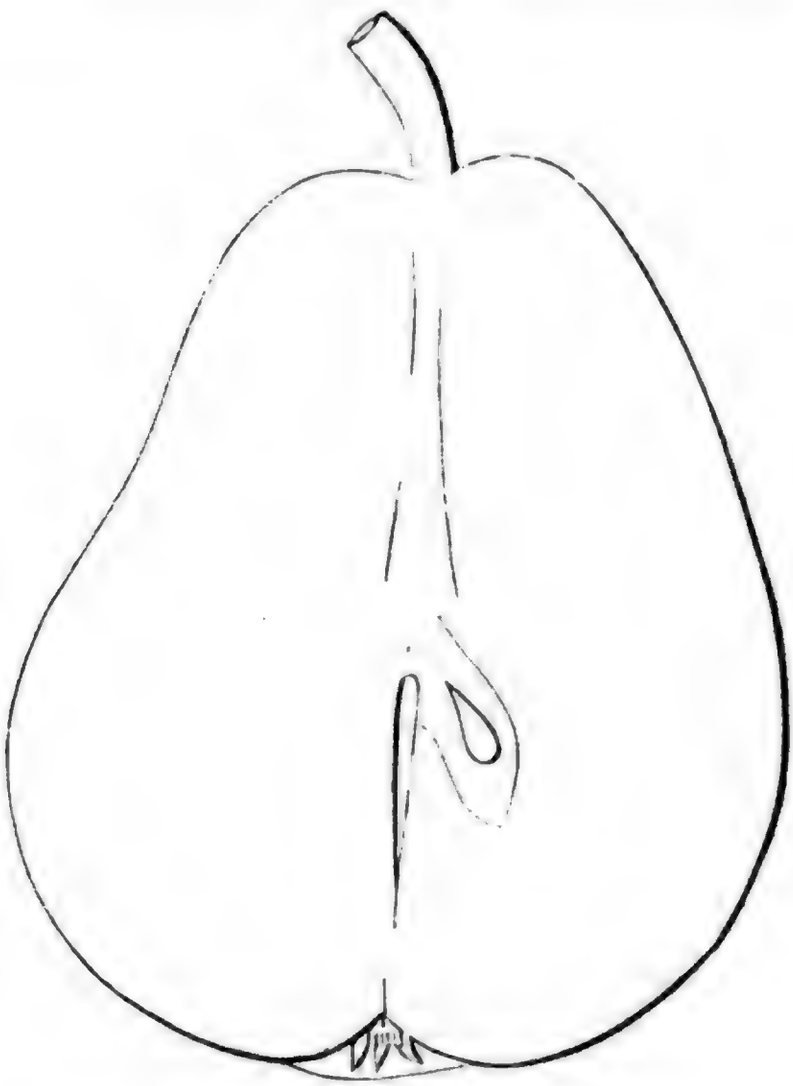
Schale: glatt, fein, glänzend, grünlich-gelb, an der Sonnenseite mitunter bräunlich geröthet; Punkte zahlreich, fein, hellbraun; Rost findet sich um Kelch und Stiel, auch vereinzelt auf der Frucht. Geruch angenehm.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von gewürzigem, süß-weinigem, vortrefflichem Geschmacke.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer klein, eirunde, oft schlecht entwickelte, dunkelbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Anfangs October. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, die ich nicht genug empfehlen kann.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist ungemein fruchtbar, bildet eine schöne Pyramide auf Wildling und Quitte und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe lang und stark, olivengrün, sonnenwärts bräunlich geröthet, punktirt; Fruchtaugen kegelförmig, wollig; Holzaugen klein, zugespitzt; Blätter mäßig groß, elliptisch oder lanzettlich, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 854. Herzogin von Briſſac.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. ** Auguſt-September.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von Auguſte Benoiſt, Baumſchulenbeſitzer in Briſſac (Maine-et-Loire), aus Samen gezogen. Der Mutterſtamm trug im Jahre 1861 die erſten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Duchesse de Brissac (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 466). 2. Duchesse de Brissac (Thomas, Guide pratique, S. 93).

Geſtalt: mittelgroße, ſtumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und ebenſo hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit oder ohne Einziehung ab und endet mit ſtark abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und weit.

Stiel: kurz, ſchwach, holzig, gebogen, ſitzt in einer weiten und flachen Vertiefung.

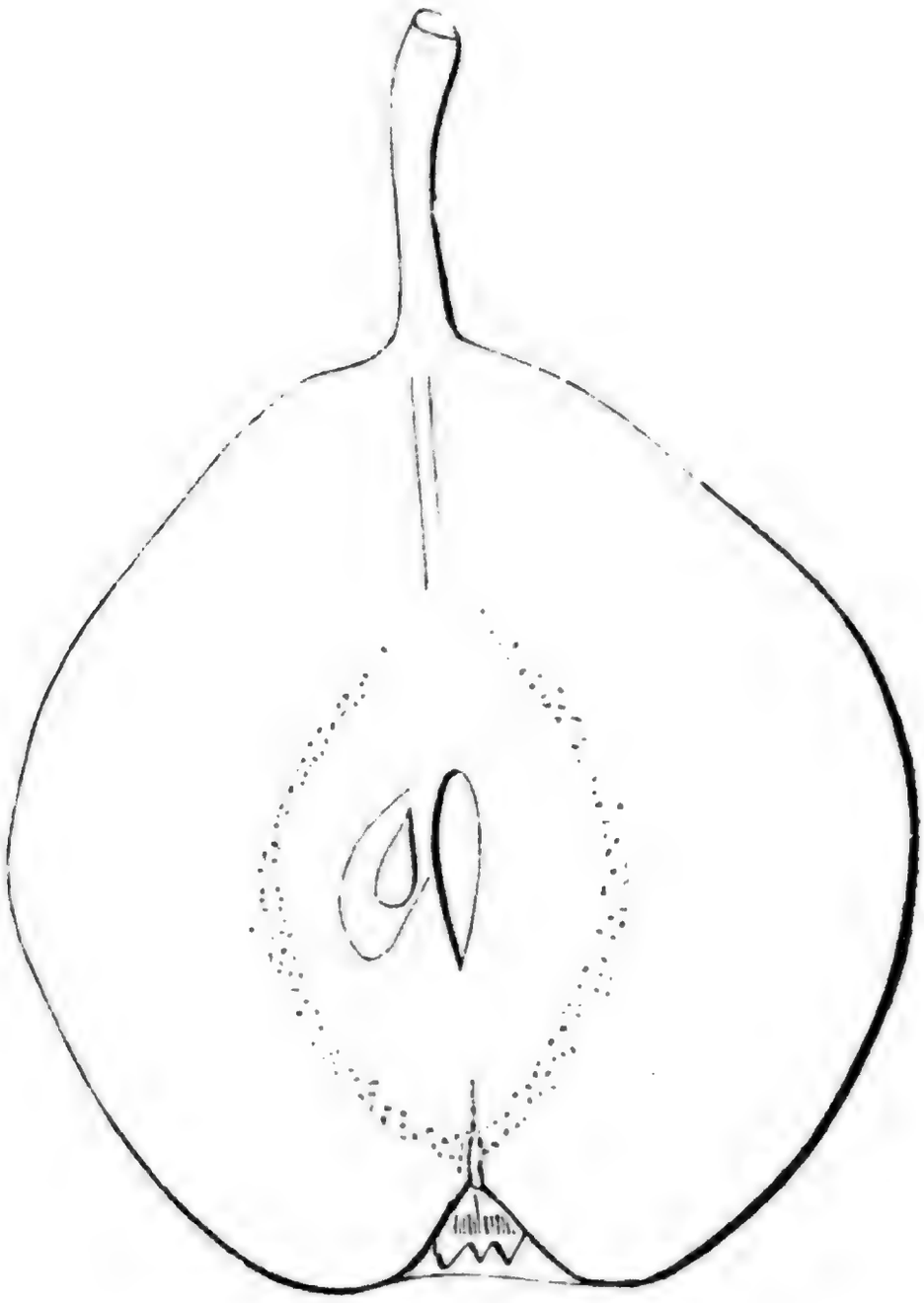
Schale: gelblich-grün; Punkte fein, zerſtreut, braun; Roſtflecken finden ſich um Kelch und Stiel.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von gewürzigem, angenehm ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Ende Auguſt oder Anfangs September. Für die Tafel recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt mäßig und bildet auch auf Quitte eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe lang, ſtark, hellbraun, fein punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt groß, länglich-eiförmig, am Rande ſchwach geſägt; Blattſtiel lang und dick.



No. 855. Herzogin von Mouchy.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** April-Juni.

Heimath und Vorkommen: sie stammt von einem Wildling, der, durch den Gärtner Florentin Delavier in Beauvais auf der Besitzung des Pfarrers zu Breteuil (Oise) aufgefunden wurde; im Jahre 1866 wurde sie in den Handel gebracht. Benannt wurde sie nach der Herzogin von Mouchy geb. Prinzessin Anna Murat. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Duchesse de Mouchy (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 469). 2. Duchesse de Breteuil

(unter dieſem Namen kommt ſie in Frankreich auf dem Lande vor). 3. Duchesse de Mouchy (Thomas, Guide pratique, No. 79).

Geſtalt: große, abgeſtumpft-kegelförmige, faſt rundliche, etwa 80 mm breite und eben ſo hohe Frucht; der Bauch iſt wenig dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich breit abrundet; nach dem Kelche verjüngt ſie ſich ohne Einziehungen und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: halbgeſchloſſen; Blättchen hart, kurz-zugeſpitzt, aufrecht; Kelcheinſenkung tief und eng, von ſchwachen Falten umgeben.

Stiel: 3 cm lang, ſtark, bräunlich, in einer ſchwachen Vertiefung, faſt obenauf ſtehend.

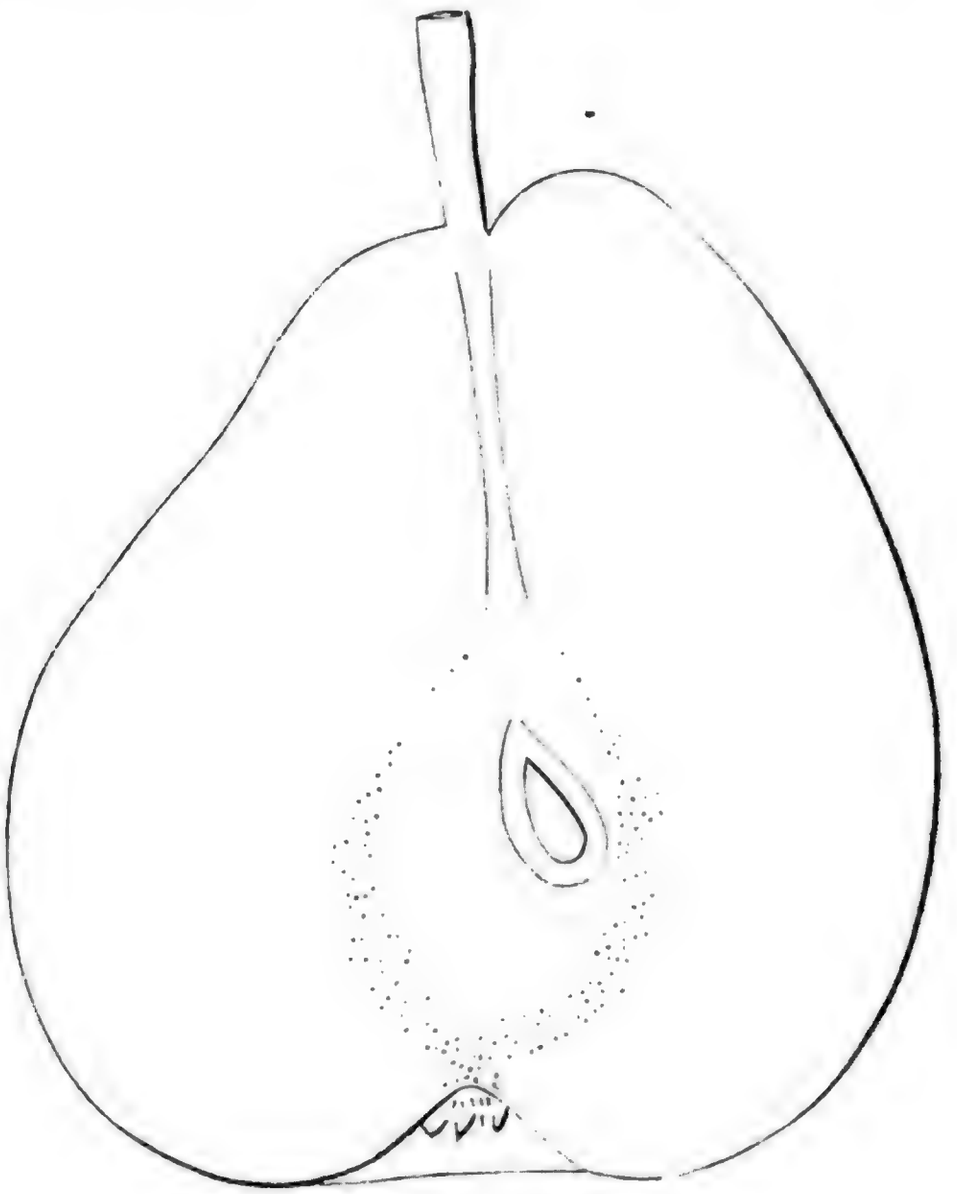
Schale: fein, glatt, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; feine braune Roſtpunkte ſind über die ganze Frucht zerſtreut.

Fleiſch: gelblich-weiß, halbſchmelzend, ſaftreich, von angenehm ſüß-weinigem Geſchwack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: April bis Juni. Wegen ihrer langen Dauer werthvolle Tafelfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt fruchtbar, gedeiht auf Wildling und auf Quitte und kommt in jedem Boden fort. — Sommertriebe ſtark, zahlreich, lang, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, am Rande ſchwach gezähnt; Blattſtiel lang und ſtark.



No. 856. Frühe Herzogsbirn.

Diel I. 3. a; Luc. II. 1. b; Jahn III. 1. ** August-September.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche, frühe Varietät wurde von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers, aus Samen gezogen; die Ausſaat erfolgte 1850, 1862 trug der Baum die erſten Früchte. Sie zählt zu den ſchönſten und größten Sommerfrüchten. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von R. Lauche, Obergärtner der Profeſſor Frege'ſchen Gärten in Abtnaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: 1. Duchesse précoce (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 470). 2. Frühe Herzogin (Lauche, Deutſche Pomologie II. No. 77). 3. Duchesse précoce (Thomas, Guide pratique, S. 108).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele ist sie auf der einen Seite mehr entwickelt, als auf der anderen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, oft verkümmert, hornartig; Kelcheinsenkung eng und tief.

Stiel: kurz, stark, fast fleischig, obenauf wie eingesteckt, gewöhnlich durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

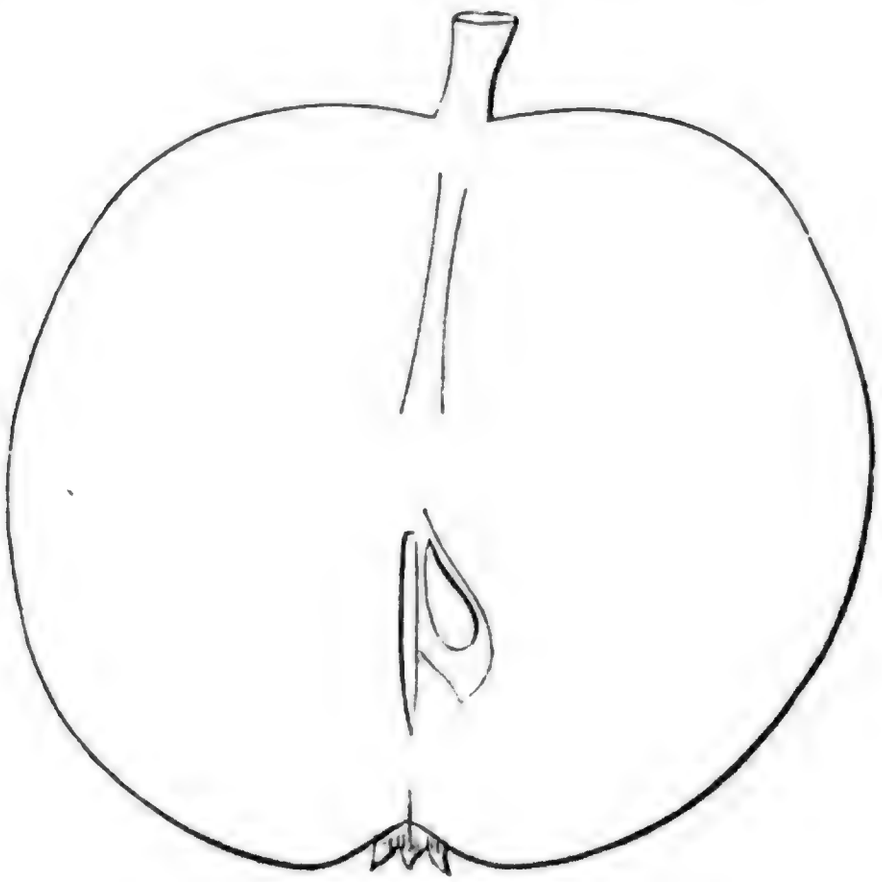
Schale: goldgelb, fast ganz mit hellbraunem Rost bedeckt, auf der Sonnenseite selten schwach geröthet.

Fleisch: weißlich-gelb, halbschmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, große, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende August. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet auf jeder Unterlage eine gute Pyramide, trägt reichlich und kommt in jedem Boden, auch in leichtem Sandboden, fort. — Sommertriebe stark, nicht zahlreich, ziemlich lang, aufrecht, dunkelbraun, zerstreut punktirt; Blüthenaugen mittelgroß, stumpf; Blattaugen kegelförmig, zugespitzt, abstehend; Blatt eiförmig, zugespitzt, am Rande regelmäßig scharf gesägt; Blattstiel kurz, stark, schwach geröthet.



No. 857. Huntington.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde nach Downing von Huntington in einem Gehölze bei New-Rochelle in den Vereinigten Staaten aufgefunden. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Huntington (Downing, the Fruits and the Fruit-trees of America, 1864, S. 511). 2. Huntington, (Mas, le Verger, II. No. 76). 3. Lammas (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 468). 4. Huntington (Thomas, Guide pratique, S. 97).

Gestalt: kleine, bergamottförmige, etwa 75 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach oben und unten gleichmäßig flachrund ab.

Kelch: halboffen; Blättchen kurz, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, fast fleischig, aber etwas verdickt, in einer flachen, unregelmäßigen Einsenkung stehend.

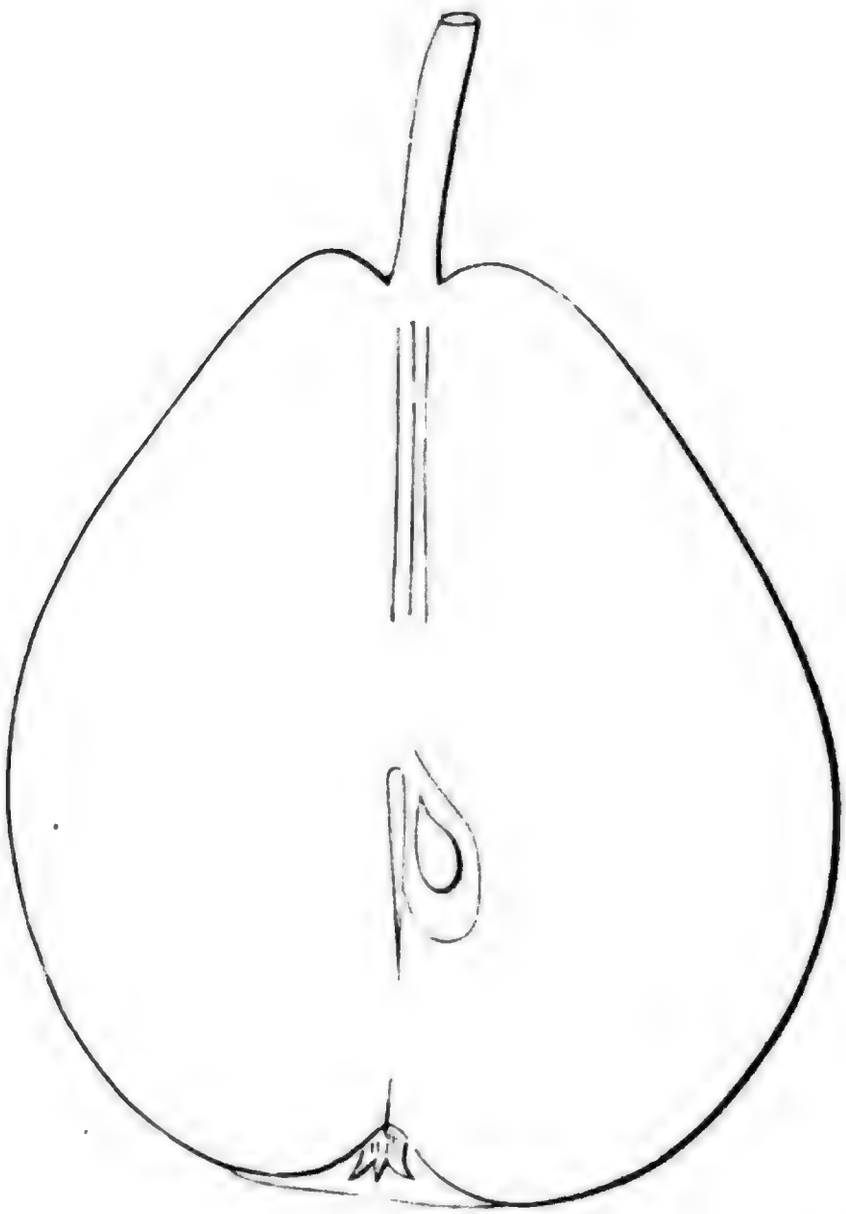
Schale: feſt, dunkelgrün, ſpäter gelblich-grün, auf der Sonnenſeite mitunter ſchwach bräunlich-geröthet; Punkte fein, zahlreich; Roſtflecken über die ganze Frucht zerſtreut; um Kelch und Stiel oft zuſammenhängend beroſtet.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt fruchtbar, bildet eine ſchöne Pyramide und eignet ſich namentlich für Zwergformen. — Sommertriebe ſtark und lang, bräunlich-grün; Fruchtaugen klein, ſtumpfkegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, abſtehend; Blatt mäßig groß, elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach gezähnt.



No. 858. Joſephine de Binche.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** Winter.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von Biſeau de Hauteville aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Louis van Houtte, Gärtnereibeſitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Joséphine de Binche (Illustration horticole, 1869, S. 604). 2. Joséphine de Binche (Bulletins d'arboriculture). 3. Joséphine de Binche (Thomas, Guide pratique, S. 119).

Geſtalt: mittelgroße, ſtumpf-kegelförmige oder kreiſelförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert,

um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich ohne Einziehungen und endet mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: 20 mm lang, ſtark, holzig, braun, ſitzt wie eingeſteckt, von ſtarken Falten umgeben.

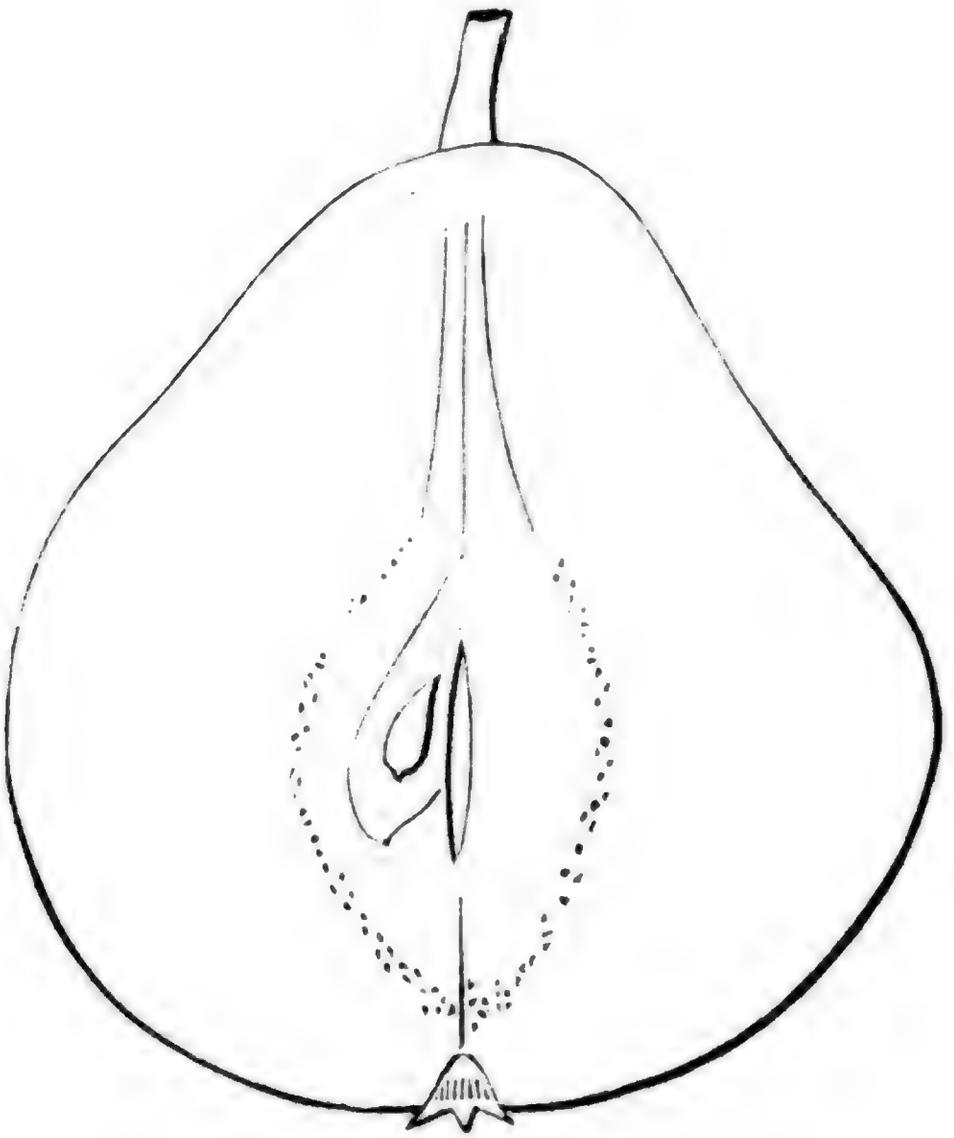
Schale: fein, merklich rauh, bräunlich-gelb, ganz mit einem feinen, zimmetfarbigen, netzartigen Roſte bedeckt.

Fleiſch: weiß, fein, butterhaft, ſaftreich, von ſehr gewürzigem, angenehm ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: faſt geſchloſſen; Fächer geräumig, lang-zugeſpitzte, dunkelbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: November bis Januar. Sehr gute Tafelfrucht, die wegen ihrer ſpäten Reifezeit größere Verbreitung verdient.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, bildet eine ſchöne, regelmäßige Pyramide und iſt ſehr fruchtbar; er gedeiht auch auf Quitte. Sommertriebe ſchlank, braun, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſtumpf-zugeſpitzt, abſtehend; Blatt mäßig groß, elliptiſch, am Rande fein geſägt; Blattſtiel lang und ſtark.



No. 859. Joſephine de Maubrai.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** November bis Januar.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde in Belgien von dem Prediger E. Randour in Maubrai-lez-Antoing aus Samen gezogen, den deſſen Vorgänger L. Buſſy im Pfarrgarten geſäet hatte. Der Mutterſtamm brachte im Jahre 1872 die erſten Früchte; die Königl. Gartenbau-Geſellſchaft zu Tournai ertheilte ihr in der Sitzung vom 28. November 1878 die ſilberne Medaille. In Deutſchland iſt dieſe werthvolle Frucht noch wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Burvenich, Baumſchulenbeſitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Joséphine de Maubrai, Beurré Bussy (F. Burvenich, Bulletin d'arboriculture, 1882, S. 97).

Gestalt: ziemlich große, kreiselförmige, etwa 80 mm breite und ebenso hohe Frucht; die größte Breite liegt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit starken Einziehungen und endet mit kurz-abgestumpfter Spitze.

Kelch: Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung eng und flach, ohne Falten.

Stiel: kurz, gelbbraun, auf der abgerundeten Spitze in schwacher Vertiefung stehend, selten durch einen Fleischwulst zur Seite gedrängt.

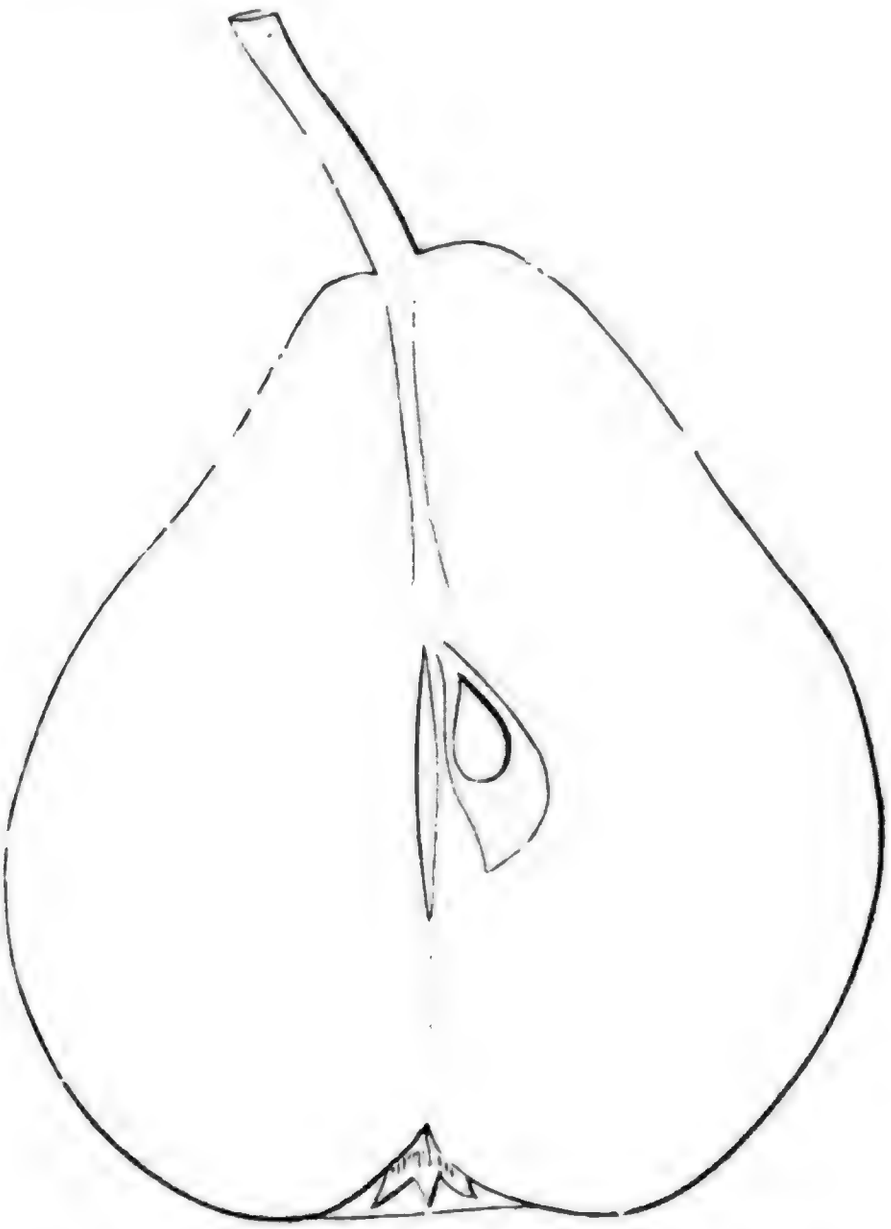
Schale: fein, hellgelb, mit grünlichem Schimmer, mit vielen, ziemlich starken, braunen Punkten und um den Kelch und den Stiel häufig zusammenfließender Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von süß-weinigem, fein gewürzigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, vollkommene, schwarzbraune, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: November bis Januar. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist nicht empfindlich und sehr fruchtbar. Sommertriebe kräftig, violettbraun; Fruchtaugen oval; Holzaugen lang-zugespitzt; Blatt eiförmig, am Rande fein gesägt; Blattstiel lang und mäßig stark.



No. 860. Jules d'Airoles (Léon Leclerc).

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Léon Leclerc in Laval aus Samen gezogen. Der Same wurde 1838 ausgesäet; der Mutterstamm trug im Jahre 1852 die ersten Früchte. Sie wurde dem durch seine pomologischen Werke bekannten J. d'Airoles gewidmet und durch den Baumschulenbesitzer Hutin im Jahre 1852 in den Handel gebracht. Diese vorzügliche Sorte verdanke ich der Güte meines Freundes Schneider II. Gymnasiallehrer zu Wittstock, der sie seit 10 Jahren in der Priegnitz verbreitet hat.

Literatur und Synonyme: 1. Jules d'Airoles (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 604). 2. Jules d'Airoles de Leclerc

(Thomas, Guide pratique, S. 77). 3. Jules d'Airoles (Jules d'Airoles Revue horticole, 1863, S. 191).

Geſtalt: mittelgroße, ſtumpf-kegelförmige, veränderliche, etwa 75 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele macht ſie ſchwache Einziehungen und verjüngt ſich mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, hornartig; Kelcheinſenkung flach und eng, zuweilen von Fleiſchperlen umgeben.

Stiel: lang, dick, gebogen, obenauf wie eingeſteckt, oft auch durch eine Fleiſchwulſt zur Seite gebogen.

Schale: fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet, die ganze Frucht fein roſtfarbig punktirt.

Fleiſch: gelblich-weiß, halb ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, ſchwarzbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: October-November, 3—4 Wochen nach der „Guten Louiſe von Avranches, Köſtlichen von Charneu und Esperens Herrenbirn". Recht gute Frucht für Tafel und Wirthſchaft.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt tragbar und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, grünlich-braun, punktirt; Fruchtaugen groß, abgeſtumpft; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt groß, oval oder elliptiſch, am Rande tief geſägt, von tief ſaftgrüner Farbe. Blattſtiel lang.

No. 861. Juli-Schönheit.

Diel I. 3; Lnc. I. n. 1; Jahn IV. n. *† Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel jun., Baumschulenbesitzer in Rouen, gezogen und im Jahre 1857 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Colorée de Juillet (Notices pomologiques de Liron d'Airoles, III, S. 29). 2. Colorée de Juillet (Mas, le Verger, III, No. 20). 3. Colorée de Juillet (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 371). 4. Colorée de Juillet (Thomas, Guide pratique, S. 69).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 66 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die

Digitized by Google

Frucht ſich ſchön abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit kurzen, ſchwachen Einziehungen ab und verjüngt ſich mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: halb geſchloſſen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt, aufrecht; Kelcheinſenkung weit und flach, von Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, ſtark, braun, wie eingeſteckt, von einigen Falten umgeben, oft auch zur Seite gedrückt.

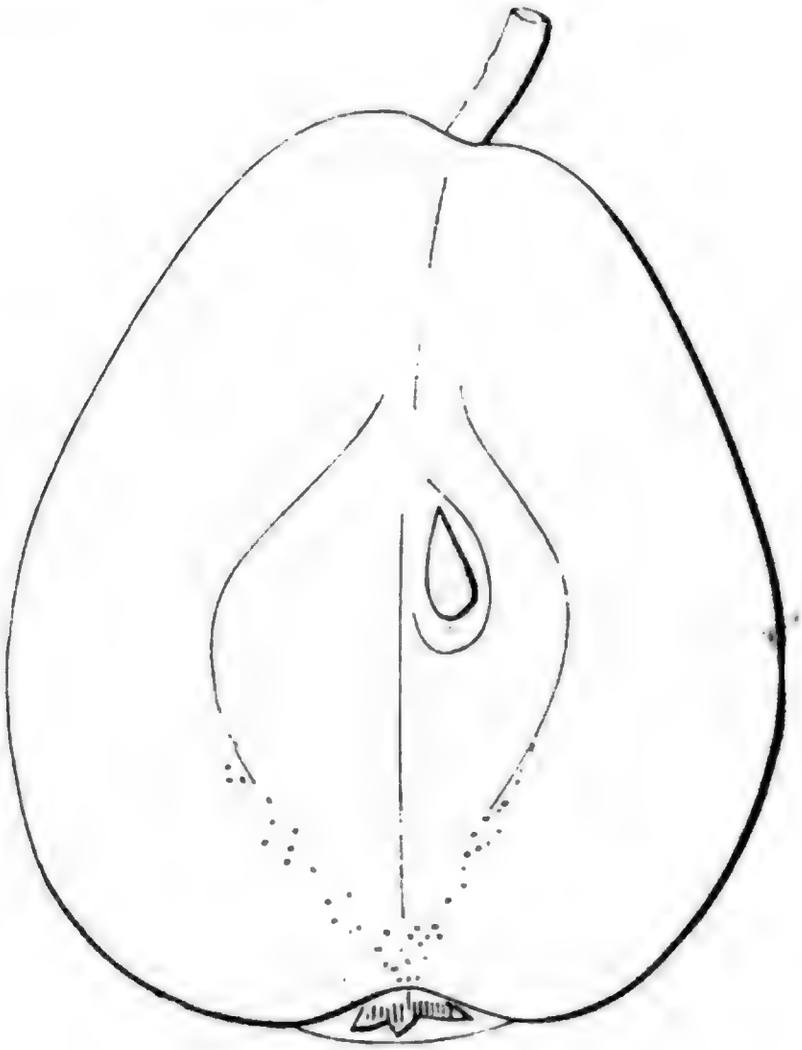
Schale: zart, gelb, auf der Sonnenſeite ſchön geröthet; Punkte fein, zerſtreut, braun; um den Stiel etwas beroſtet.

Fleiſch: weißlich, halbſchmelzend, ſaftreich, von ſchwach gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen finden ſich mitunter.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli. Für die Tafel nur zweiten Ranges; wegen der frühen Reife der Frucht für die Wirthſchaft und wegen der ſchönen Färbung für den Markt empfehlenswerth.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, gedeiht auf Quitte und Wildling und trägt gut. Sommertriebe ſchlank, ſtark, bräunlich; Fruchtaugen mäßig ſtark, wollig; Holzaugen ſpitz, eiförmig, angedrückt; Blatt mittelgroß, elliptiſch, am Rande ſchwach geſägt.



No. 862. Kaiserlicher Prinz.

Diel II. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. *† October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1850 von Grégoire, Baumschulenbesitzer in Jodoigne, aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Prince Impérial de France (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 772). 2. Prince Impérial (Thomas, Guide pratique, S. 65).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, zurückgeschlagen, oft unvollkommen; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: kurz, holzig, braun, obenauf wie eingesteckt, oft durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

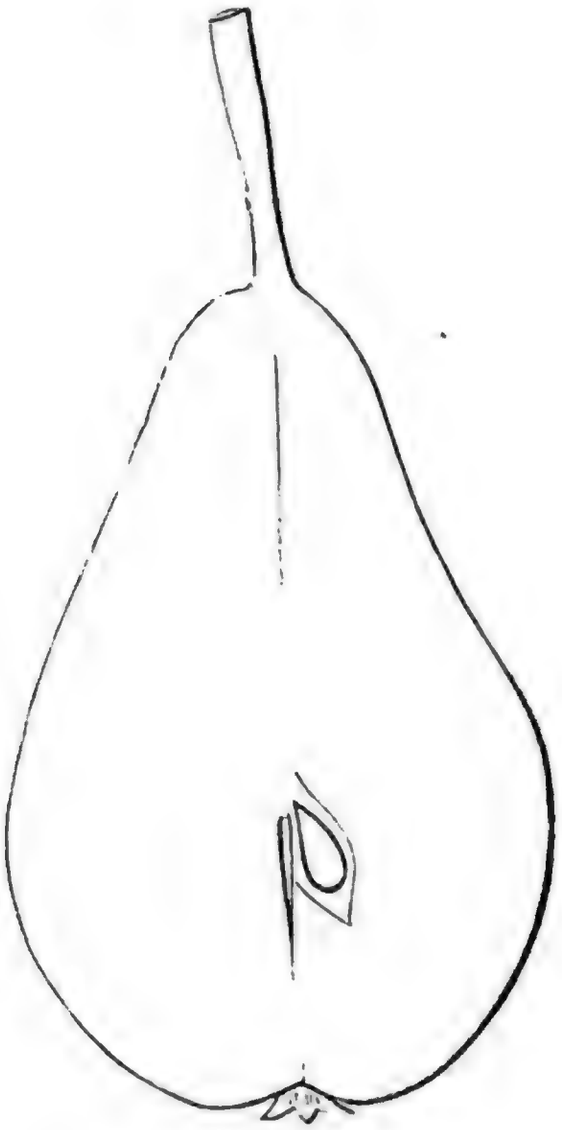
Schale: hellcitronengelb, auf der Sonnenseite goldiger gefärbt; Punkte fein, bräunlich, über die ganze Frucht zerstreut; um Kelch und Stiel zusammenhängender Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, halbschmelzend, saftig, von wenig gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: Mitte October. Für die Wirthschaft recht brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und trägt dankbar. — Sommertriebe schlank, stark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt.



No. 863. Die Koolstok.

Diel II. 3. a; Luc. VII. 2. a; Jahn IV. 1. *†† Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; sie wird in der Umgegend von Limburg häufig gezogen und giebt dort reichliche Ernten, es werden jährlich ganze Schiffsladungen nach England verkauft. Auch in Saint-Frond sollen viele große und schöne Bäume in Gärten und auf Wiesen vorkommen. Der Name Koolstok bedeutet Krautstrunk.

Literatur und Synonyme: 1. Koolstok (E. Rodigas, Bulletins d'Arboriculture de Belgique, 1873, S. 197).

Gestalt: kleine, birnförmige, etwa 50 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich ei-

förmig abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit ſchwachen Einziehungen ab und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, zugeſpitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: 15 mm lang, ſtark, holzig, bräunlich, ſteht obenauf, mitunter in einer flachen Einſenkung.

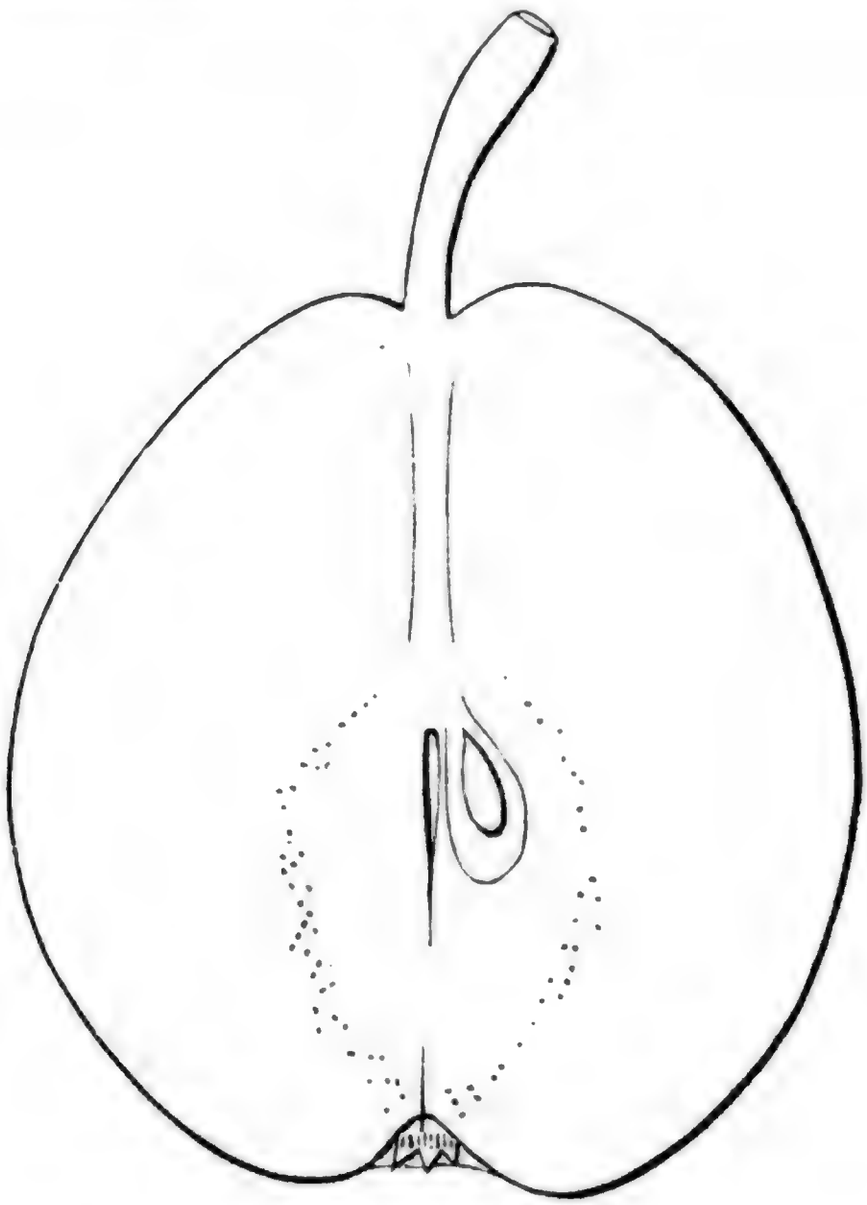
Schale: feſt, hellgrün, auf der Sonnenſeite ſchwach zinnoberroth verwaſchen und getuſcht; Punkte häufig, grünlich-gelb.

Fleiſch: gelblich-weiß, feſt, ohne Gewürz, von wein-ſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer klein, gut ausgebildete, langzugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli; ſie hält ſich etwa 14 Tage und läßt ſich gut verſenden. Sie zählt zu den beſten und ſchönſten Kochbirnen um dieſe Jahreszeit.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt reichlich, iſt nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. Sommertriebe ſchlank, ſtark, bräunlich; Fruchtaugen groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend, weiß punktirt; Blatt eiförmig, oft auch elliptiſch, ſchwach geſägt; Blattſtiele lang und ſtark.



No. 864. Lahérard.

Diel I. 2. b; Luc. IV. a; Jahn V. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: André Leroy erhielt sie von dem verstorbenen Lahérard in Vesoul, nach dem sie auch benannt ist. Ueber ihre Entstehung ist Näheres nicht bekannt geworden. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Lahérard (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 612).

Gestalt: mittelgroße, eiförmige, auch rundlich-ovale, etwa 75 mm breite und 80 mm hohe Frucht; die größte Breite liegt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelch und dem Stiele zu eiförmig ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung eng und schwach vertieft.

Stiel: lang, stark, gebogen, braun, auf der Oberfläche zwischen starken Falten stehend, oft auch seitwärts gedrückt.

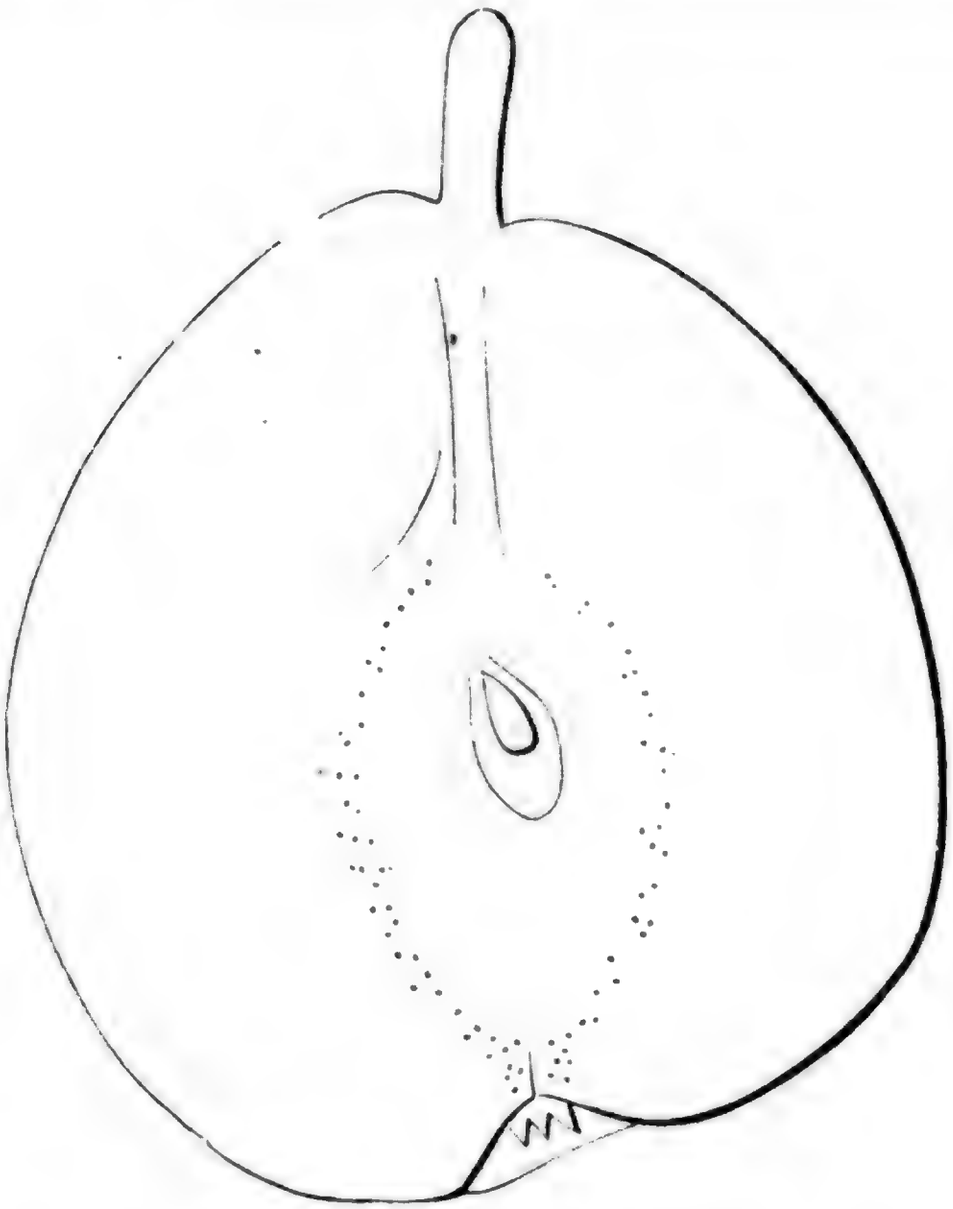
Schale: fein, gelblich-grün, auf der Sonnenseite zimmetroth gefärbt; Punkte fein, zerstreut, grau; um Kelch und Stiel finden sich Rostanflüge.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht auf jeder Unterlage, scheint nicht empfindlich zu sein und trägt reichlich. — Sommertriebe stark und lang, hellgrün, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, eilanzettlich oder elliptisch, schwach gesägt; Blattstiel lang und schwach.



No. 865. La Quintinye.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 2. a; Jahn III. 3. * * † März-Mai.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1846 von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen, 1862 in den Handel gebracht und benannt nach La Quintinye, einem bekannten Garten-Director unter Ludwig XIV. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von R. Lauche, Obergärtner in Abtnaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: 1. La Quintinye (van Houtte, Flore des Serres, 1873, S. 6). 2. La Quintinye (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 785). 3. La Quintinye (Thomas, Guide pratique, S. 98).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht

ſich ſchief abrundet und auf der einen Seite in der Regel mehr entwickelt iſt, wie auf der anderen; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich ohne Einziehungen und endet mit ſtark abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung eng und flach.

Stiel: 20 mm lang, ſtark, in einer ſchwachen Vertiefung wie eingedrückt ſtehend.

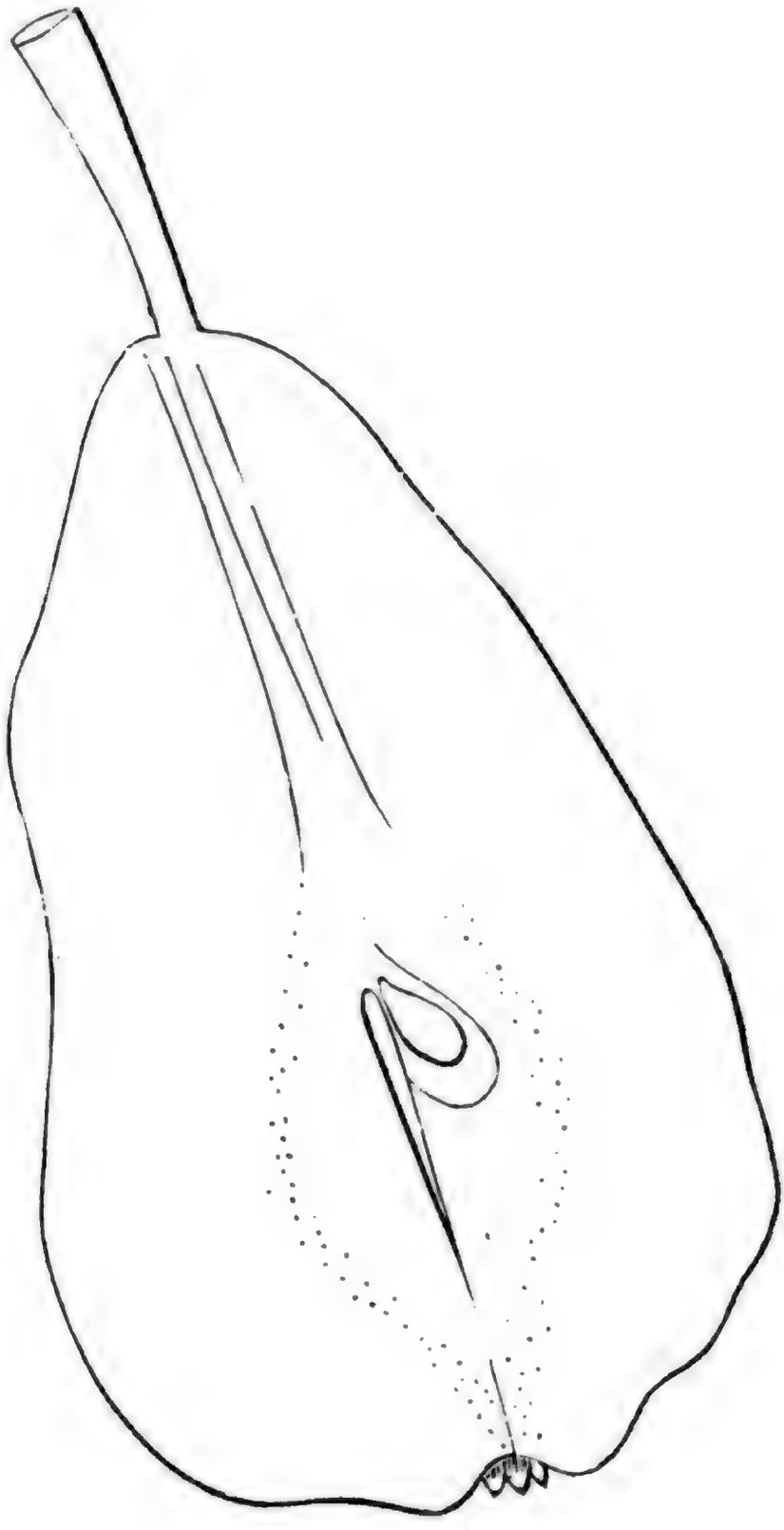
Schale: dick, glatt, hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach carminroth verwaſchen; Punkte zahlreich, hellbraun; um Kelch und Stiel findet ſich zuſammenhängender Roſt.

Fleiſch: weiß, fein, mürbfleiſchig, von ſchwach gewürzigem, ſüßweinigem Geſchmack.

Kernhaus: geſchloſſen; Fächer geräumig, kleine, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: März und Mai. Wegen ihrer langen Dauer zu beachtende Tafelfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſtark, bildet auf Wildling und auch auf Quitte eine ſchöne Pyramide und iſt fruchtbar. — Sommertriebe ſtark, kurz, grünlich-braun, punktirt; Fruchtaugen oval, ſtark; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt eiförmig, zugeſpitzt, am Rande geſägt.



No. 866. Le Brun.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Guéniot, Baumschulenbesitzer in Troyes, im Jahre 1855 aus Samen gezogen und nach Le Brun-Dalbanne, Präsident der Gartenbaugesellschaft zu Aube, benannt;

der Mutterstamm trug im Jahre 1862 die ersten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Le Brun (Revue horticole, 1864, S. 371). 2. Le Brun (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 307). 3. Le Brun, Beurré Lebrun, Lebrun (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 98).

Gestalt: große, kegel- oder birnförmige, etwa 65 mm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: lang, stark, an beiden Seiten verdickt, braun, steht obenauf wie eingedrückt; oft ist er auch von einem Fleischwulst umgeben.

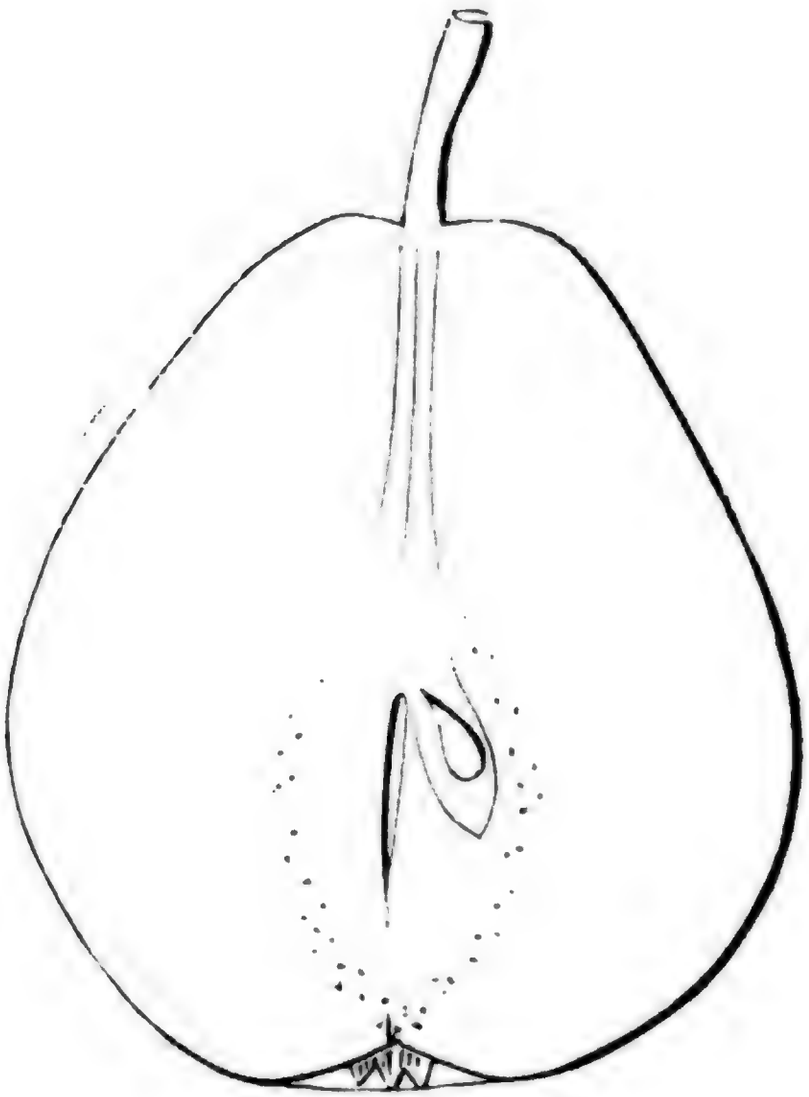
Schale: fein, citronengelb, auf der Sonnenseite, besonders um den Kelch und den Stiel bräunlich gefleckt; Punkte fein, braun, zahlreich.

Fleisch: gelblich-weiß, halbfein, fest, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen finden sich in der Regel.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende September oder Anfangs October. Eine schöne und gute Tafelfrucht, die zur Anpflanzung empfohlen werden kann. *Inst. Normal-Forstgarten f. Böhmen.*

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, kommt in jedem Boden fort und ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe kurz, stark, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen eiförmig, spitz, anliegend; Blatt eiförmig oder elliptisch, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiele kurz und dünn.



No. 867. Leclerc-Thouin.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von André Leroy aus Samen gezogen und nach einem seiner Freunde benannt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1867. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Leclerc Thouin (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 617). 2. Leclerc Thouin (Thomas, Guide pratique, S. 98).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: mäßig lang, dünn, bräunlich-grün, in flacher und weiter Einsenkung stehend.

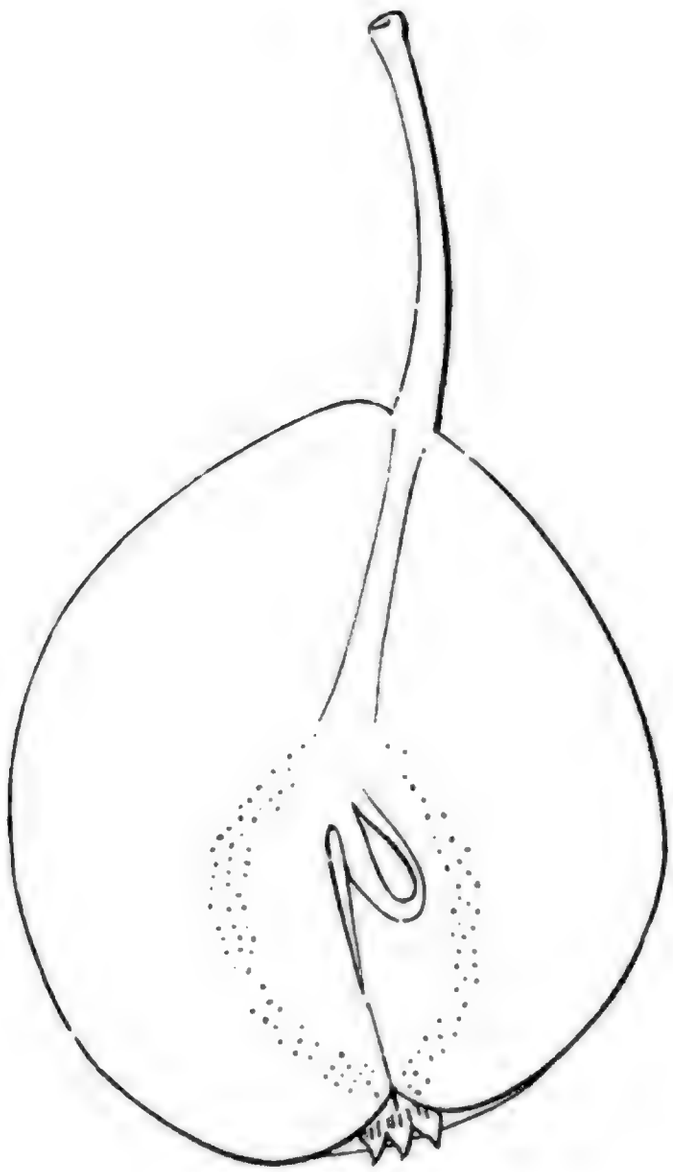
Schale: rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite oft schwach geröthet; Punkte fein, grau oder braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, langzugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich gewöhnlich.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig und ist sehr tragbar; auf Quitte gedeiht er bei uns nicht und muß für Zwergculturen auf Wildling veredelt werden. Sommertriebe stark und kurz, hellbraun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt mäßig groß, elliptisch, oder eiförmig, lang-zugespitzt, am Rande scharf und fein gesägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 868. Louis Grégoire.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn II. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: dieſe ſehr gute Frucht wurde im Jahre 1832 von Xavier Grégoire, Lohgerber in Jodoigne, aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Louis Grégoire (Album de Pomologie, 1844, I, No. 26). 2. Louis Grégoire (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 632). 3. Louis Grégoire (Thomas, Guide pratique, S. 75).

Geſtalt: kleine, eiförmige, etwa 60 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich ei-

förmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit einer stumpfen Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: sehr lang, holzig, gebogen, grünlich, sitzt flach vertieft, etwas seitwärts und unterhalb der wulstig sich erhebenden Spitze der Frucht.

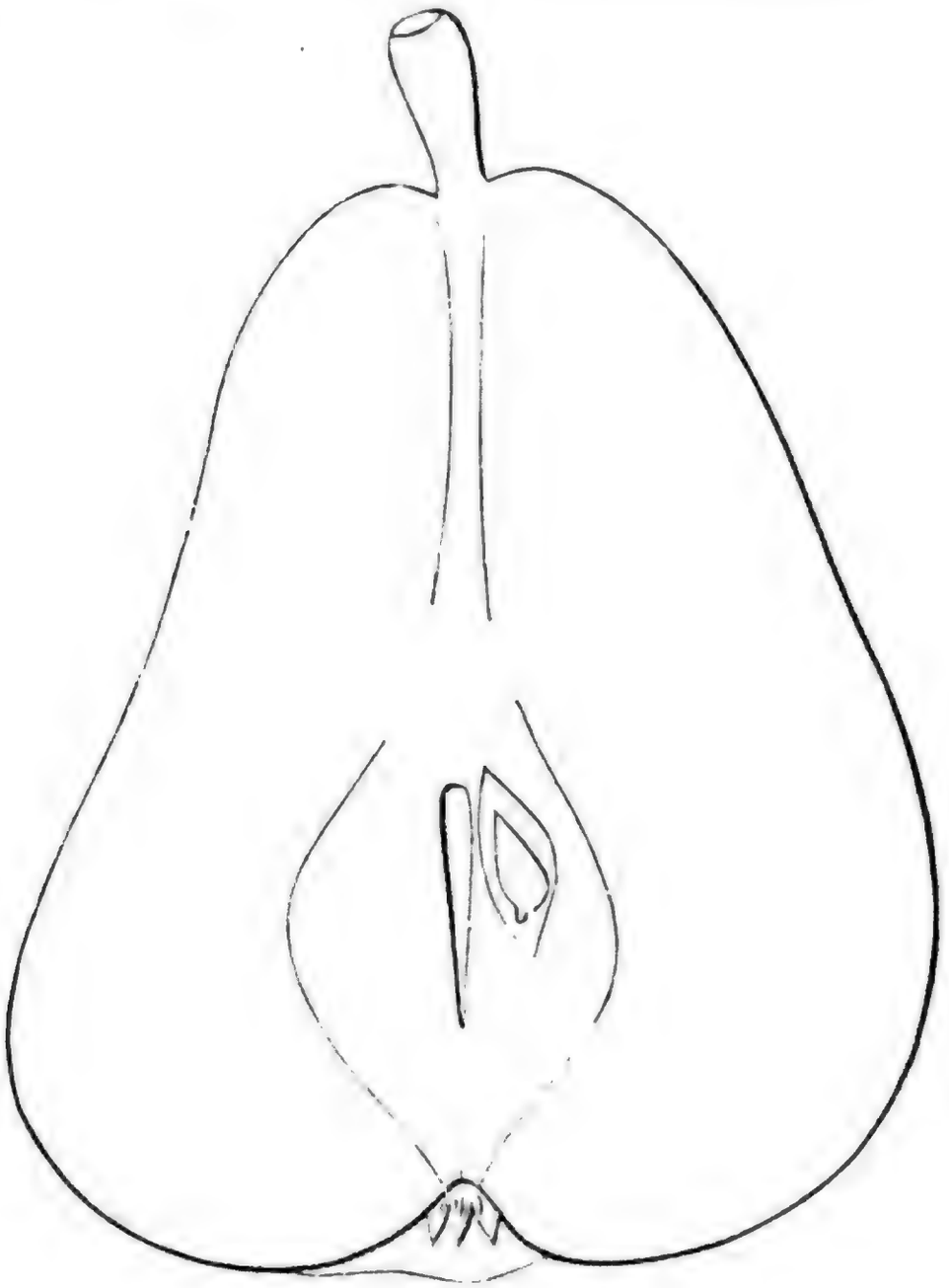
Schale: rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite heller, mit kleinen, braunen, schuppenartigen Flecken; Punkte fein, zahlreich, braun oder röthlich.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen finden sich mitunter.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang und stark, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt, oft fast ganzrandig; Blattstiel stark, mäßig lang.



No. 869. Lucie Audusson.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: dieſe recht gute Varietät wurde von Alexis Audusson in Angers gezogen und von ſeinem Bruder, dem Baumſchulenbeſitzer Audusson in Angers, verbreitet; der Baum trug zuerſt im Jahre 1861. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Louis van Houtte, Gärtnereibeſitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Lucie Audusson (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 639). 2. Lucie Audusson (Pomologie de la France, No. 172). 3. Lucie Audusson (Thomas, Guide pratique, S. 98).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 80 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele macht sie schlanke Einziehungen und verjüngt sich mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, holzig, sitzt schwach vertieft zwischen Beulen, oft etwas zur Seite gedrückt.

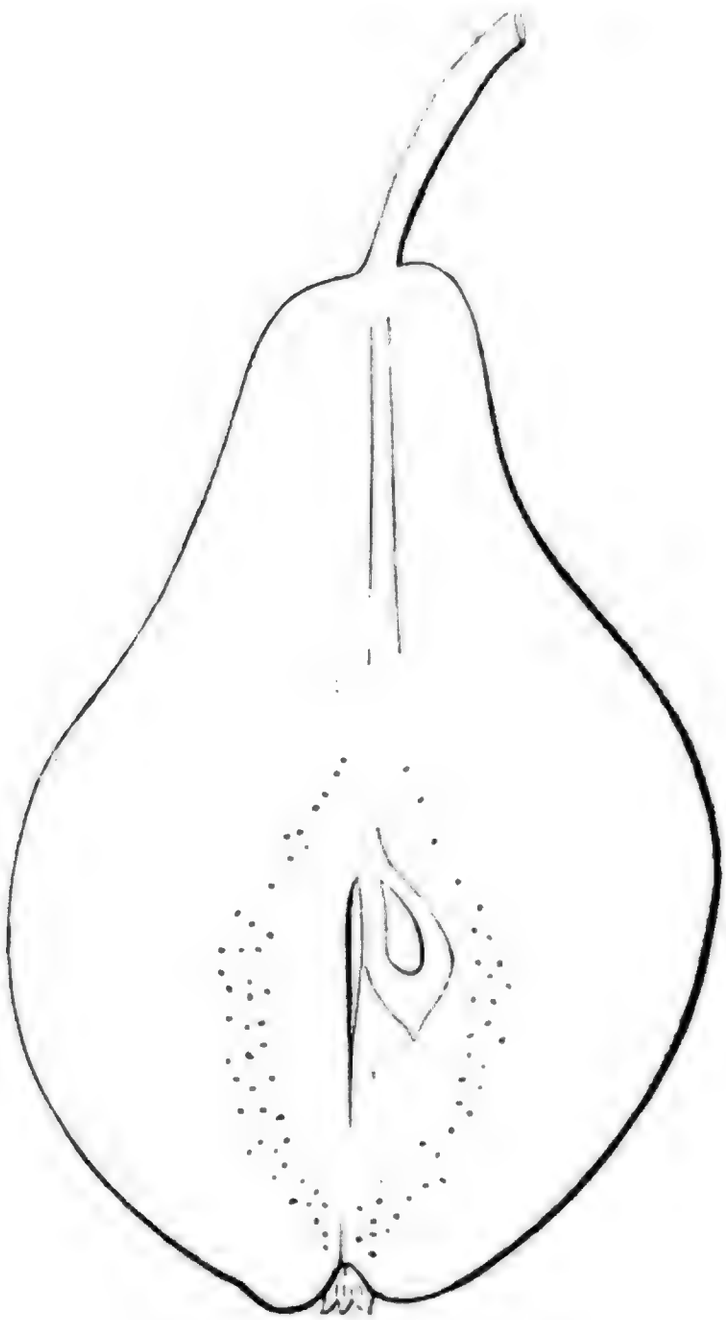
Schale: etwas rauh, fein, hellgrün, später gelblich; Punkte zerstreut, stark, bräunlich, oft in kleine Rostflecke übergehend.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinsäuerlichem, gewürzigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen sind nicht vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: November bis Januar. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, kommt in jedem nicht zu trocknen Boden fort, ist fruchtbar und gedeiht auf Wildling und auch auf Quitte. — Sommertriebe mittelstark und lang, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen stark, eiförmig; Holzaugen eiförmig, zugespitzt anliegend; Blatt elliptisch, lang-zugespitzt, am Rande fein gesägt.



No. 870. Madame Appert.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** September=October.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde im Jahre 1861 von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers, gezogen; er widmete ſie ſeiner älteſten Tochter Madame Eugène Appert. Die Königliche Gärtner=Lehranſtalt erhielt dieſe in Deutſchland wenig bekannte Birne von dem Gymnaſiallehrer Schneider II., Vorſitzender des Gartenbau=Vereins zu Wittſtock, der ſich um die Verbreitung der vom Deutſchen Pomologen=Vereine empfohlenen Obſtſorten in der Priegnitz verdient gemacht hat.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Appert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie. No. 646). 2. Madame Appert (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 474). 3. Madame Appert (Thomas, Guide pratique, S. 73).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet und in eine stumpfe Spitze ausläuft; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit starken Einziehungen und endet in eine abgestumpfte Kegelspitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, schwach, holzig, gebogen, bräunlich, schief, auf der Spitze der Frucht zwischen Falten sitzend.

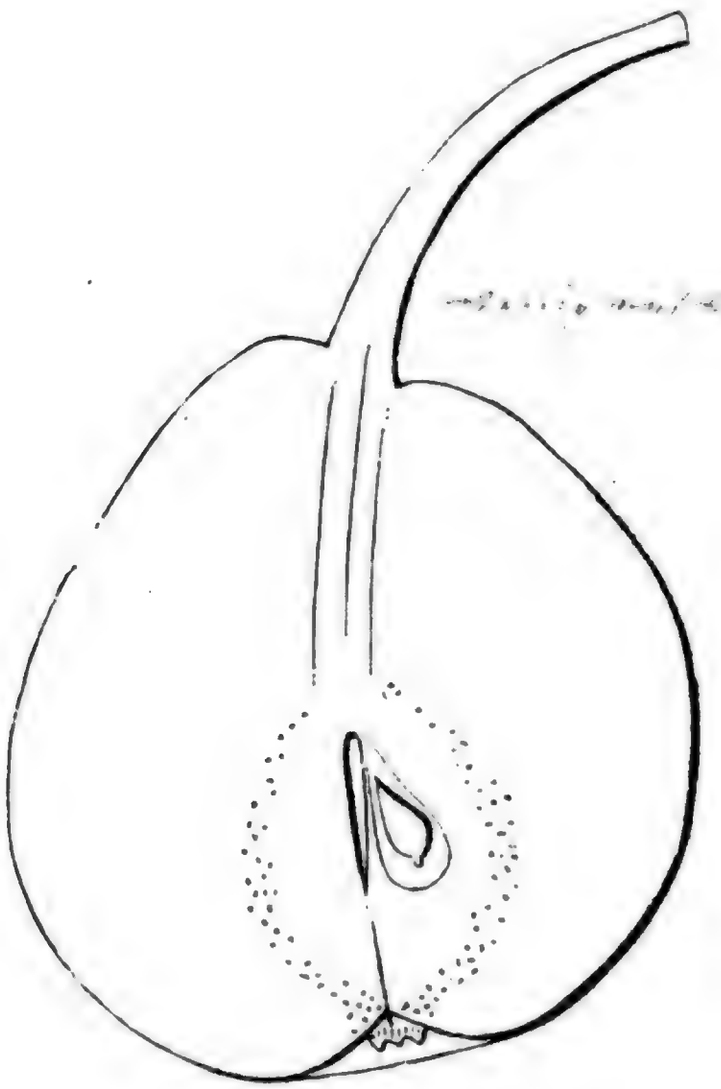
Schale: fein, schmutzig gelb; Punkte fein, zahlreich, hellbraun; um Kelch und Stiel oft stark berostet.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, schmelzend, saftreich, von fein gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer mäßig groß, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende September bis October. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt reichlich und kommt auf Quitte und Wildling gleich gut fort. Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün, fein und zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, flach, anliegend; Blatt groß, eiförmig, glänzend grün, am Rande schwach gesägt; Blattstiel kurz und mäßig stark.



No. 871. Madame Hutin.

Diel I. 2. c; Luc. I. 3. b; Jahn IV. 3. ** November-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie ist französischen Ursprungs; über ihre Entstehung ist mir Näheres nicht bekannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von M. Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Hutin (Revue horticole, 1867, S. 246 und 1868, S. 132). 2. Madame Hutin (Thomas, Guide pratique, 1875, S. 99).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit abgestumpft-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: ſehr lang, gekrümmt, holzig, nach der Frucht zu fleiſchig-verdickt, ſteht meiſt ſeitwärts und unterhalb der ſich aufwerfenden Spitze der Frucht.

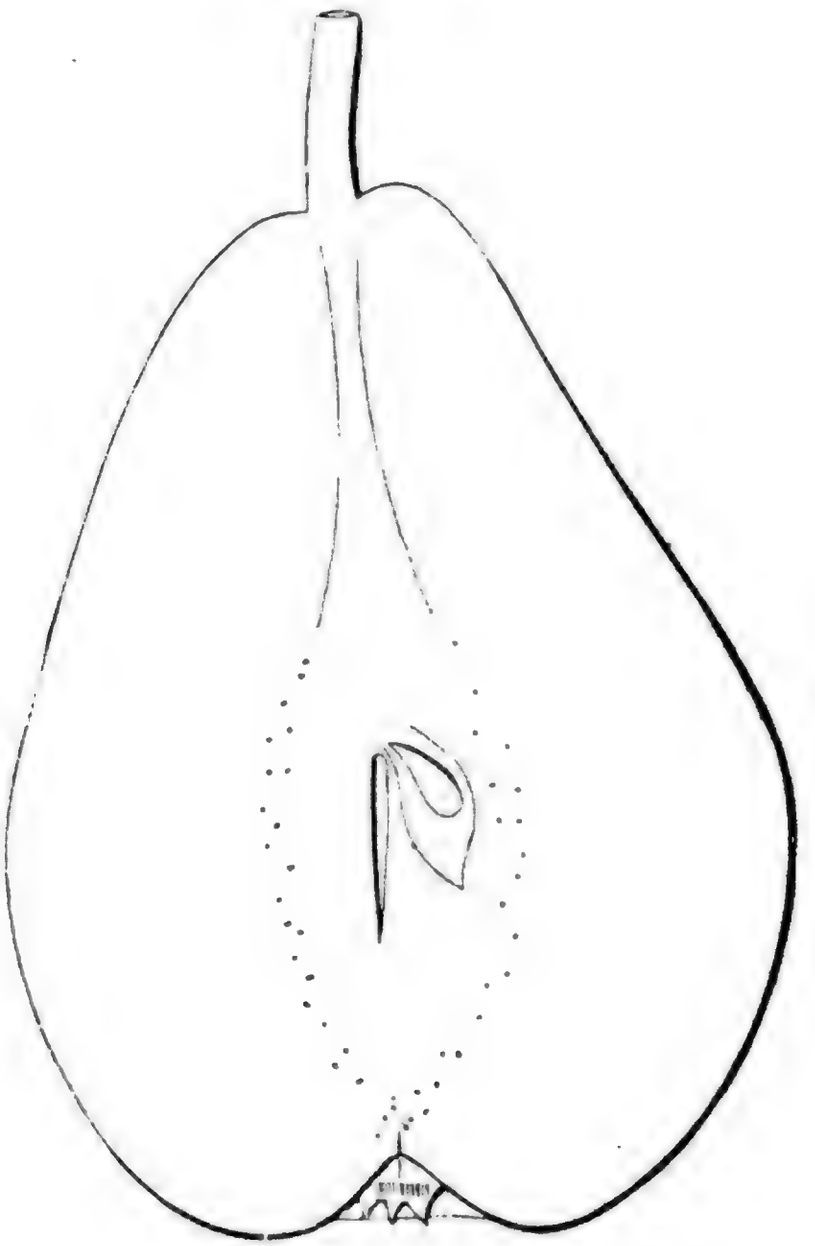
Schale: goldgelb, etwas rauh, faſt ganz mit feinem, zimmetfarbigem Roſt überzogen; Punkte durch den Roſt etwas verdeckt.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſaftreich, ſchmelzend, von faſt zimmetartig gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer klein, ſchwarzbraune, mit einem Köpfchen verſehene Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, iſt fruchtbar, gedeiht auf Wildling beſſer, wie auf Quitte und kommt in jedem Boden fort. — Sommertriebe mäßig lang und ſtark, bräunlich, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt.



No. 872. Madame Vazille.

Diel 1. 3. a; Luc. III. 1. a; Jahn III. 1. ** September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in der Baumschule von André Leroy in Angers gezogen und nach einer Verwandten von Henri Desportes, Obergärtner dieser Baumschule, benannt. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Vazille (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 657). 2. Madame Vazille (Thomas, Guide pratique, 1875, S. 99).

Geſtalt: große, kegelförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich ohne Einziehungen und endet mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: mäßig lang, ſtark, grün, in einer flachen Vertiefung ſtehend.

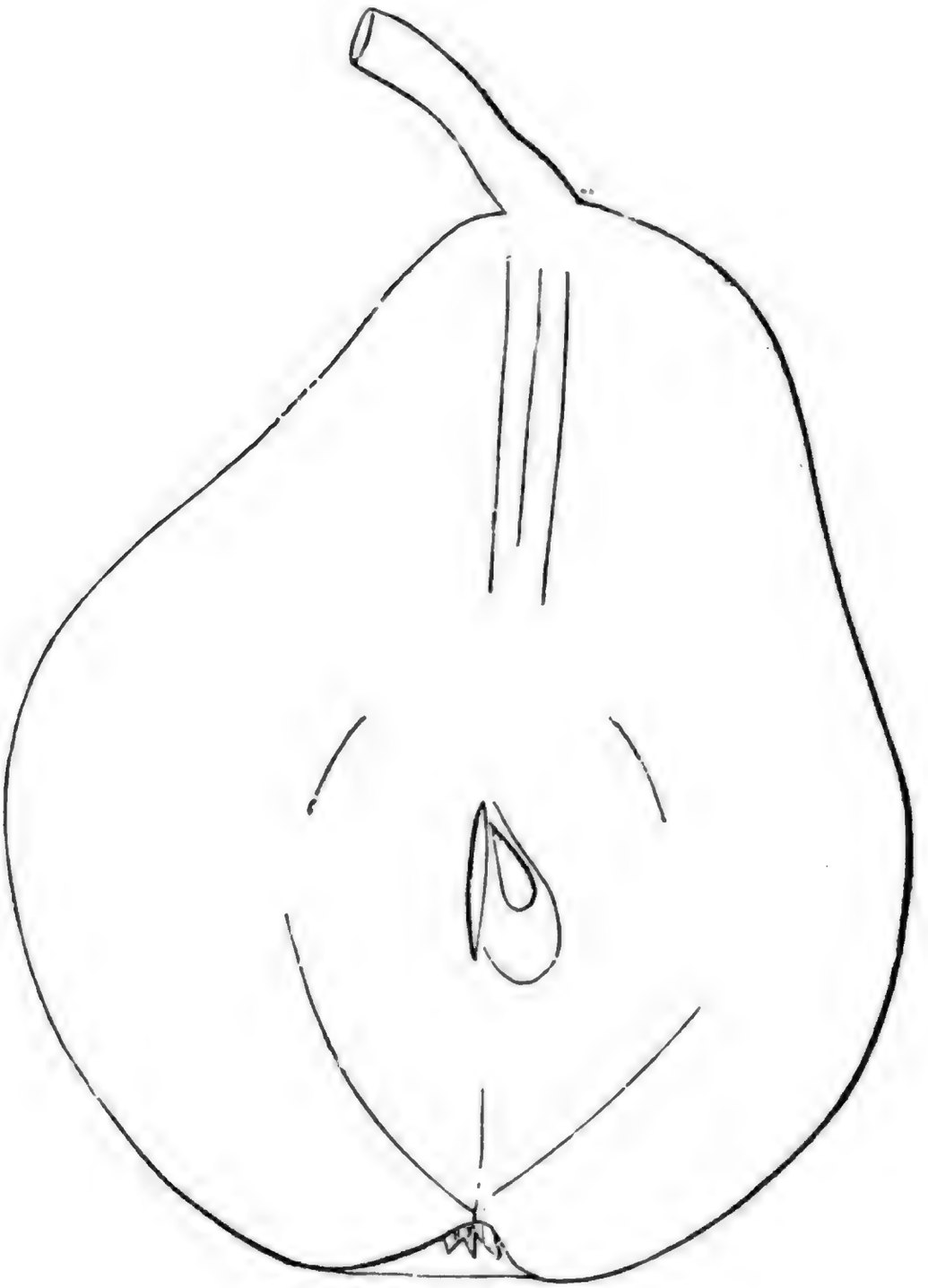
Schale: ſtark, rauh, grünlich-gelb, faſt vollſtändig hellbraun beroſtet; Punkte zerſtreut, wenig ſichtbar.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, halbſchmelzend, ſaftreich, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, ſchwarzbraune, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September. Für Tafel und Wirthſchaft recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt mäßig und kommt auf Wildling und auf Quitte fort. Sommertriebe lang und ſtark, hellbraun, ſtark punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen eiförmig, ſpitz, anliegend; Blatt mäßig groß, eiförmig oder ei-lanzettlich, am Rande tief geſägt; Blattſtiel kurz und ſtark.



No. 873. Maréchal Vaillant.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** Januar.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde im Jahre 1864 von Boisbunel, Baumſchulenbeſitzer zu Rouen, aus Samen gezogen und nach Vaillant, Präſidenten des Gartenbau-Vereins zu Paris, benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Louis van Houtte in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Maréchal Vaillant (Journal de la Société d'horticulture à Paris, 1865, XI, S. 645). 2. Maréchal Vaillant (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 663). 3. Maréchal Vaillant (Mas, le Verger, No. 76, S. 155). 4. Maréchal Vaillant (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 478).

Gestalt: große, abgestumpft-kegelförmige, etwa 85 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie mäßige Einziehungen und verjüngt sich mit stark-abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, oft unvollkommen; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: 3 cm lang, stark, mitunter fleischig, gebogen, sitzt vertieft, oft zwischen starken Fleischanschwellungen.

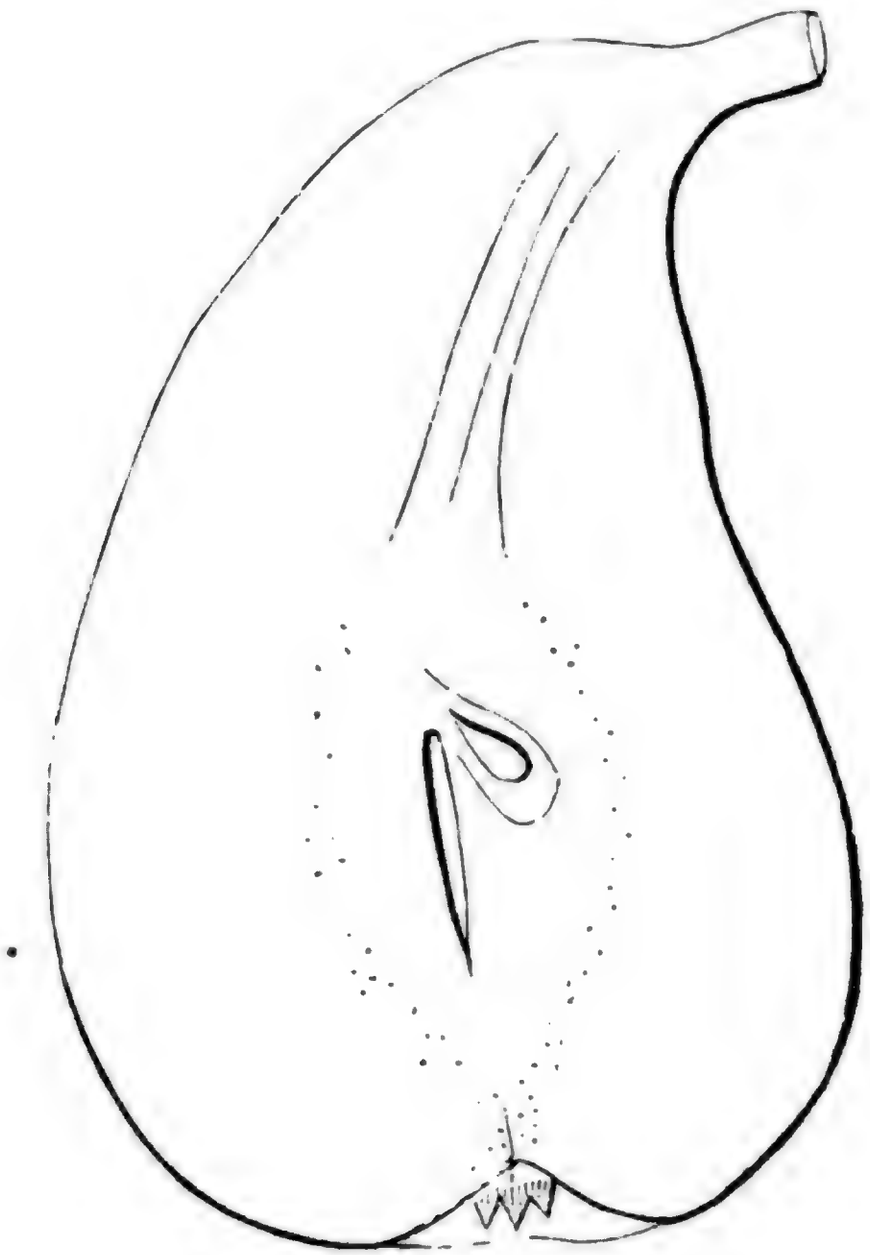
Schale: fein, grasgrün, später gelblich-grün; Punkte stark, zerstreut, zahlreich, braun; um den Kelch finden sich gewöhnlich mehrere Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem, schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: December bis Januar. Sehr gute, ansehnliche Tafelfrucht; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine gute Pyramide und trägt reichlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, olivengrün, schwach punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, abstehend; Blatt klein, ei-lanzettlich oder eiförmig, am Rande schwach gesägt, fast ganzrandig; Blattstiel lang, schwach; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 874. Marshall Wilder.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1866 von André Leroy aus Samen gezogen und nach dem amerikanischen Pomologen Marshall Wilder in Boston benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: Marshall Wilder (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 673). 2. Marshall Wilder (Thomas, Guide pratique, 1875, S. 100).

Geſtalt: große, feigenförmige und unregelmäßige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht ſie auf der einen Seite ſtarke Einziehung und endet in eine übergebogene, abgeſtumpfte Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung weit und tief.

Stiel: kurz, dick, fleiſchig, grün, ſeitwärts ſtehend und faſt in die Frucht übergehend.

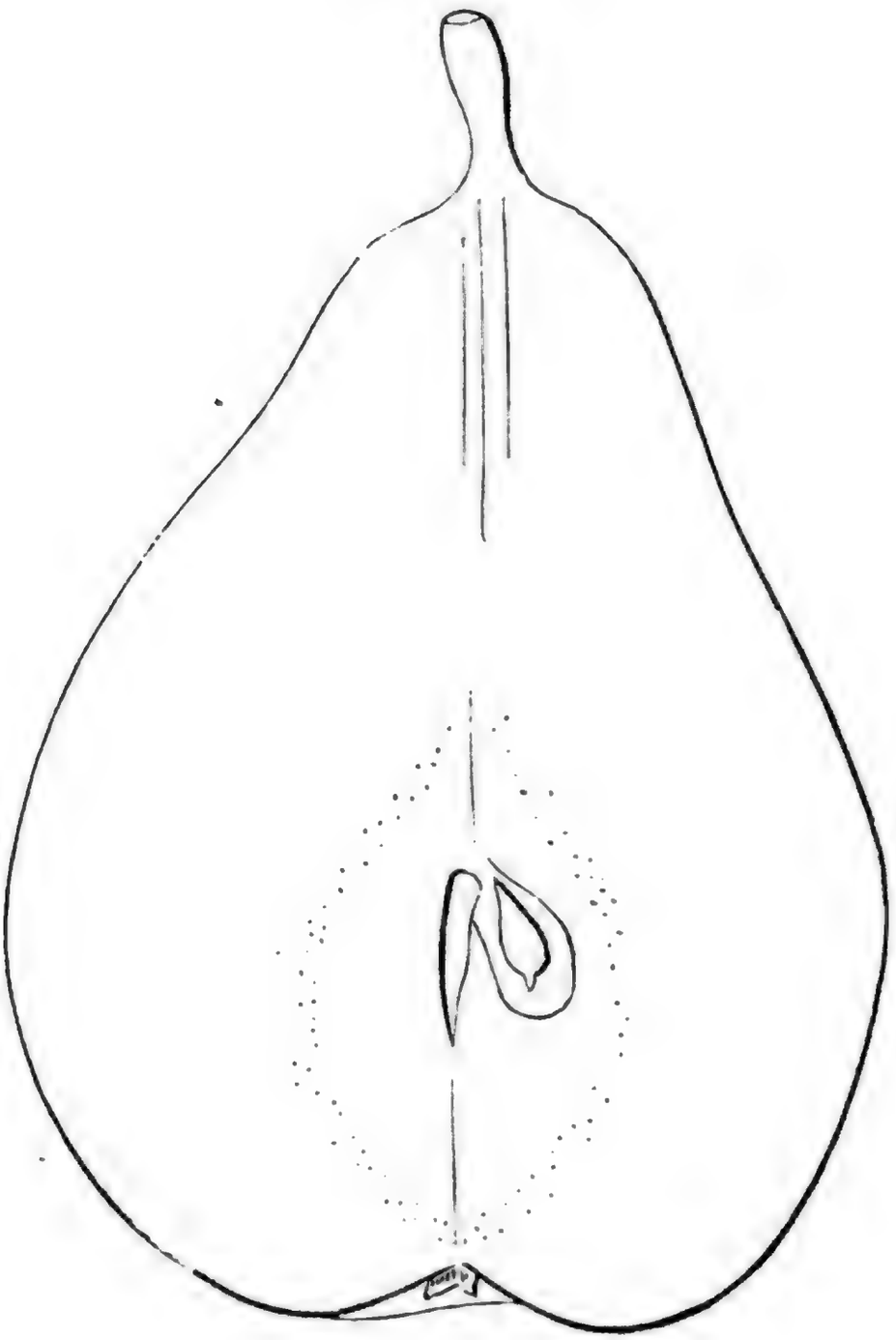
Schale: rauh, gelblich-grün; Punkte zahlreich; zimmetfarbiger Roſt bildet größere oder kleinere Ueberzüge.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von fein gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer klein, gut entwickelte, kurz-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen ſind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: October bis November. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt reichlich und bildet eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe lang und ſtark, röthlich-braun, zahlreich punktirt; Fruchtaugen mäßig ſtark, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, angedrückt; Blatt mäßig groß, eiförmig, lang zugeſpitzt, am Rande fein geſägt; Blattſtiel ſtark und lang.



No. 875. Marie Guiſſe.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** December-März.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde von Guiſſe in Sainte Ruffine bei Juſſy aus Samen gezogen; der Züchter nannte ſie nach ſeiner Tochter Marie. Der Baum trug zuerſt im Jahre 1857. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Gaucher, Baumſchulenbeſitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Marie Guisse (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 667). 2. Marie Guisse (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 478). 3. Marie Guisse, Saint-Germain du Bachot (Thomas, Guide pratique, S. 61).

Geſtalt: große, birnförmige, etwa 80 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele zu macht ſie ſchlanke Einziehungen und verjüngt ſich mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen ſpitz, zurückgeſchlagen; Kelcheinſenkung flach und weit, von einigen Falten umgeben.

Stiel: mittellang, ſtark, etwas gebogen, obenauf wie eingedrückt, mitunter auch faſt in die Frucht übergehend.

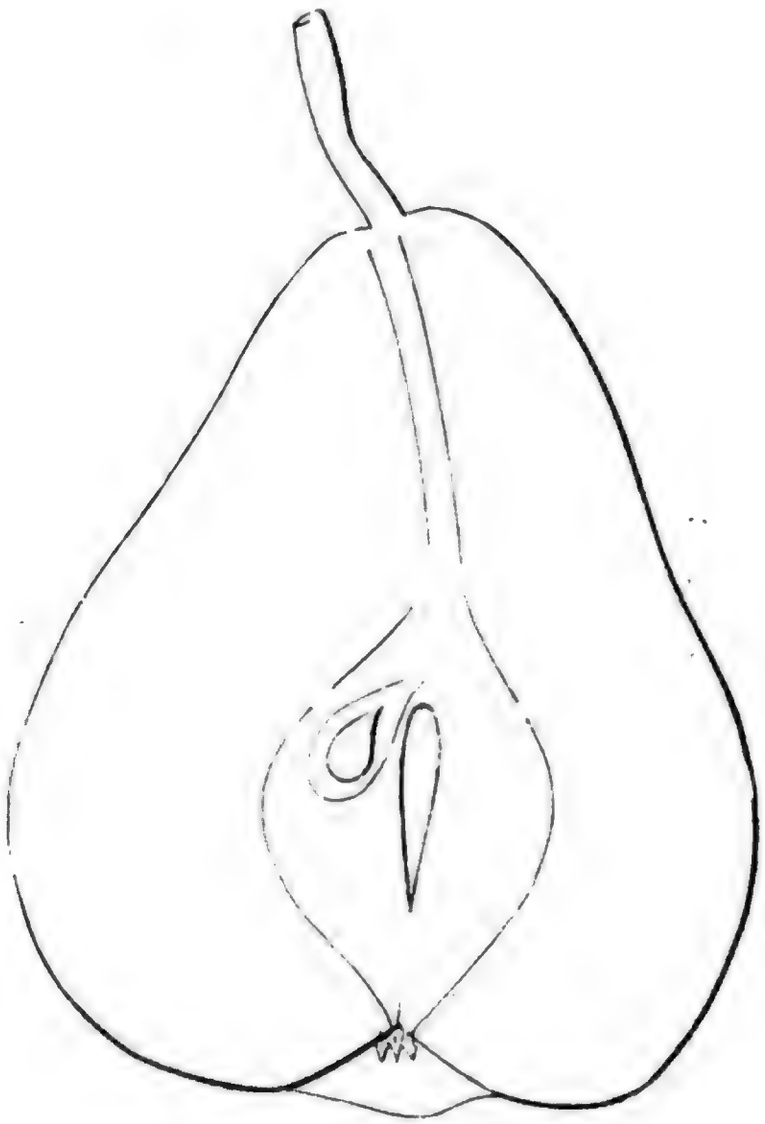
Schale: grünlich-gelb; Punkte häufig, ſtark, hellbraun; um Kelch und Stiel, oft auch auf der Oberfläche ſtark zuſammenhängend beroſtet.

Fleiſch: weiß, ſchmelzend, ſaftreich, von unübertrefflichem, angenehm gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, kleine, ovale, kurz-zugeſpitzte, mit einem Köpfchen verſehene Samen enthaltend. Granulationen ſind nur wenig bemerkbar.

Reife und Nutzung: Ende December bis März. Sehr gute Frucht für Tafel und Haushalt.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt fruchtbar und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. Sommertriebe ſchlank, olivengrün; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt klein, eirund, am Rande ſchwach geſägt; Stiel kurz und mäßig ſtark.



No. 876. Marie Parent.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** October-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde aus van Mons'schen Samen gezogen und von Bivort, Baumschulen-Director der Société van Mons in Geest-Saint-Remy (Belgien), im Jahre 1853 nach der Frau des Verlagsbuchhändlers Parent in Brüssel benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Marie Parent (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 669).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

eiförmig abrundet; nach dem Stiele endet sie mit sanften Einziehungen in eine kegelförmige Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben, die oft die Einsenkung verschieben.

Stiel: mittellang, schwach, holzig, gebogen, vertieft zwischen Falten sitzend, deren eine gewöhnlich etwas höher ist.

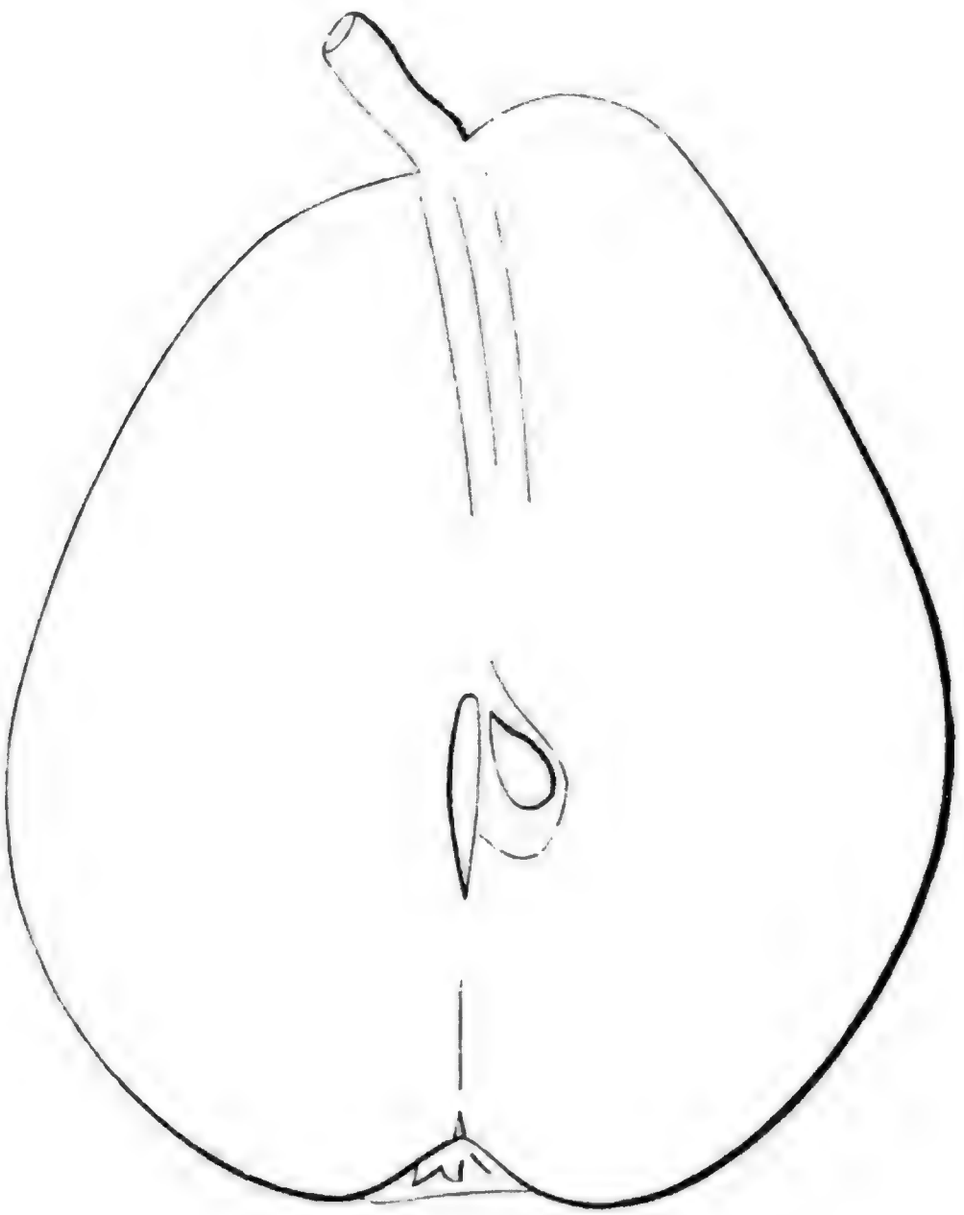
Schale: fein, goldgelb, auf der Sonnenseite carmoisinroth verwaschen und marmorirt; Punkte fein, zahlreich, braun; um Kelch und Stiel findet sich etwas Rost.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, eirunde, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis December. Brauchbar für Tafel und Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, ist recht fruchtbar und bildet eine sparrige Pyramide. — Sommertriebe stark, von mittlerer Länge, rothbraun, schwach punktirt; Fruchtaugen abgestumpft-kegelförmig; Holzaugen eiförmig, anliegend; Blatt ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, scharf gesägt; Blattstiel kurz und stark. Von der Meuris unterscheidet sie sich durch spätere Reifezeit, durch Form, Geschmack und Vegetation.



No. 877. Mariette de Millepieds.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. ** Mai.

Heimath und Vorkommen: dieſe ſehr ſpäte und empfehlenswerthe Frucht wurde von Maurice Goubault, Obſtzüchter in Millepieds bei Angers, gezogen und von der Wittwe deſſelben unter obigem Namen in den Handel gebracht. Der Mutterſtamm brachte die erſten Früchte im Jahre 1854. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Binter & Eblen, Baumſchulenbeſitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Maurice de Millepieds (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 670).

Geſtalt: große, ſtumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie ohne Einziehungen ab und endet mit ſchief abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und weit.

Stiel: kurz, dick, fleiſchig, gebogen, ſitzt wie eingeſteckt, meiſt etwas ſeitwärts und unterhalb der wulſtig ſich erhebenden Spitze.

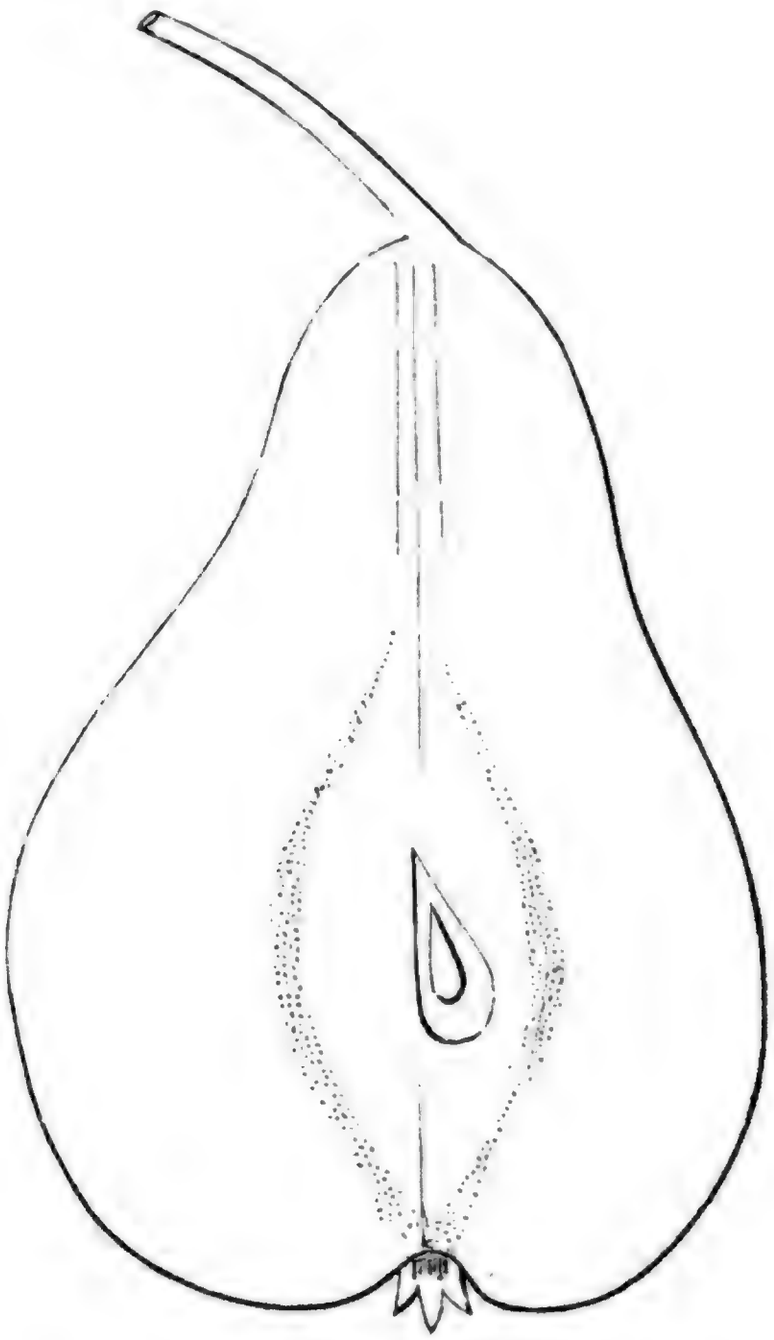
Schale: dick, etwas rauh, gelblich-grün, auf der Sonnenſeite bräunlich-roth verwaſchen; Punkte fein, zerſtreut, hellbraun; um Kelch und Stiel finden ſich häufig Roſtanflüge.

Fleiſch: weiß, fein, ſaftig, ſchmelzend, von gewürzhaftem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: etwas hohlachſig; Fächer geräumig, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen finden ſich mitunter.

Reifezeit und Nutzung: März bis Mai. Als ſpäte Frucht für die Tafel recht brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig und trägt gut. — Sommertriebe ſchwach, kurz, bräunlich, ſtark punktirt; Fruchtaugen eiförmig, klein; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mittelgroß, elliptiſch, zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt.



No. 878. Maurice Desportes.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. b. ** September.

Heimath und Vorkommen: der in der Baumschule von André Leroy zu Angers aus Samen gezogene Baum trug die ersten Früchte im Jahre 1863 und wurde nach dem jüngeren Sohne des Obergärtners genannter Baumschule benannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Maurice Desportes (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 679). 2. Maurice Desportes (Thomas, Guide pratique, S. 100).

Geſtalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich ſchön abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich mit ſchlanken Einziehungen in eine kegelförmige Spitze.

Kelch: offen; Blättchen mäßig groß, ſpitz; Kelcheinſenkung eng und flach.

Stiel: ſehr lang, ſtark gebogen, der abgerundeten Spitze aufſtehend, oft faſt in die Frucht übergehend.

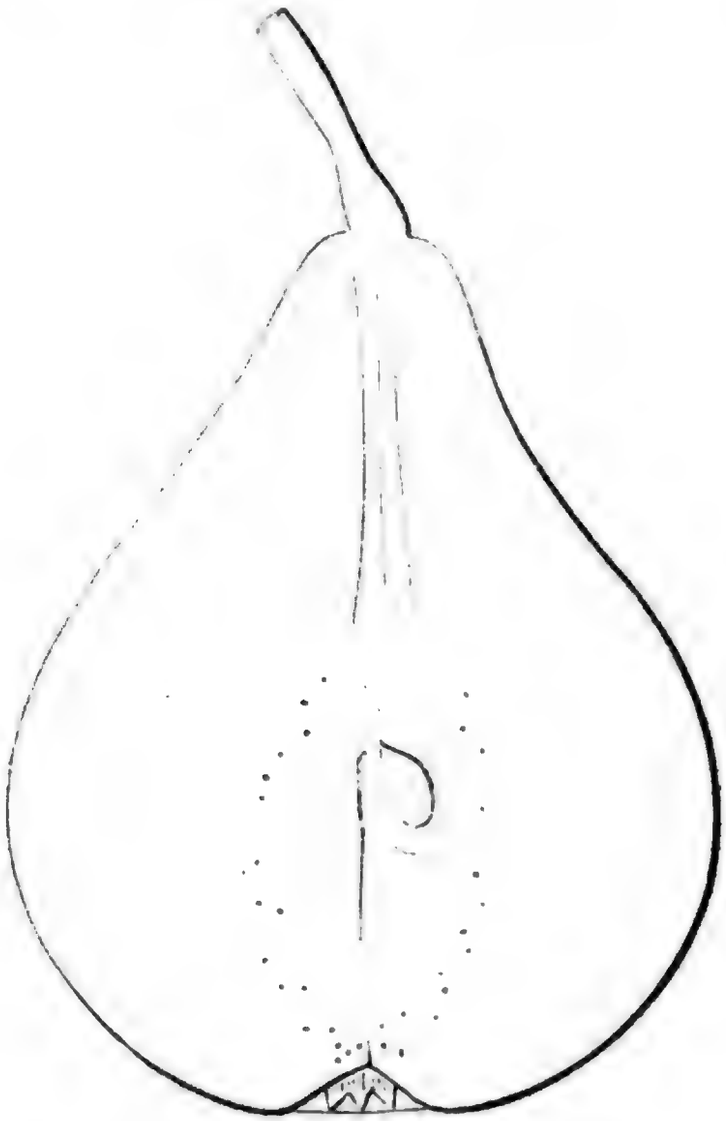
Schale: fein, glatt, gelb; Punkte fein, zerſtreut; Roſtflecke finden ſich häufig; ſtark beſonnte Früchte ſind auf der Sonnenſeite mitunter ſchwach geröthet.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von köſtlichem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: geſchloſſen, ſelten ſchwach hohlachſig; Fächer eng, kurzzugeſpitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen finden ſich häufig.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September. Sie zählt zu den beſſeren Sommer-Tafelbirnen und verdient alle Beachtung.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt fruchtbar und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe ſchlank, grünlich-braun, ſchwach punktirt; Augen klein, ſpitz, abſtehend; Blätter mittelgroß, eiförmig, hellgrün, am Rande fein und ſcharf geſägt; Stiele ſtark und kurz. Auf Wildling gedeiht er beſſer, wie auf Quitte.



No. 879. Merlet.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn III. 1. ** August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1861 von dem Baumschulenbesitzer Boisbunel in Rouen gezogen und nach dem Pomologen Merlet benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Merlet (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 418). 2. Merlet (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 100).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen ab und endet mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: mäßig lang, holzig, oben und unten etwas angeschwollen, obenauf wie eingedrückt, etwas seitwärts stehend.

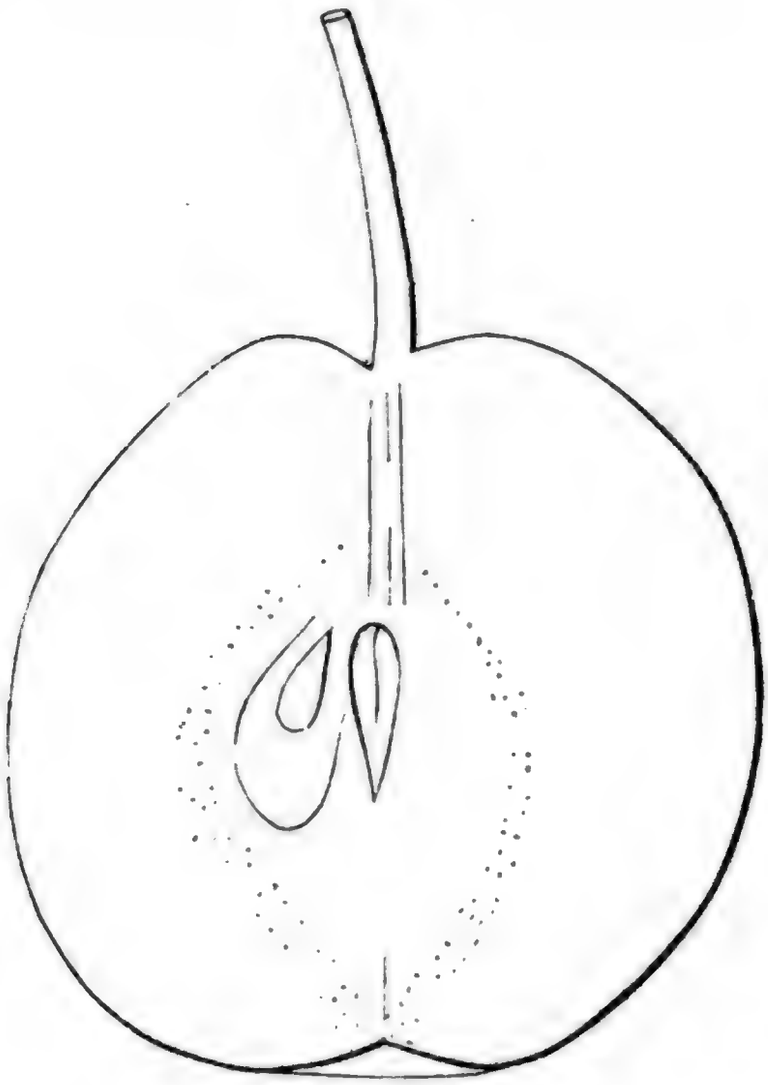
Schale: fein, glänzend, gelblich-grün; Punkte fein, zerstreut, grau; um den Kelch finden sich einige Rostanflüge.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, saftreich, von erfrischendem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte August. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün, stark punktirt; Fruchtaugen stark, eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, lang-zugespitzt, mäßig groß, am Rande schwach gezähnt, fast ganzrandig, unterseits etwas filzig; Blattstiele lang und dünn.



No. 880. Mikado.

Diel VI. 2. b; Luc. X. 1; Jahn IV. b. †† October-November.

Heimath und Vorkommen: sie soll ursprünglich aus China stammen und von da nach Japan gekommen sein; der Reisende Herr von Siebold brachte sie aus Japan mit und berichtet, daß sie dort sehr verbreitet sei. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von dem Inspector Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Mikado (Ottolander, Florist et Pomologist). 2. Mikado (Thomas, Guide pratique, S. 115).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach beiden Seiten gleichmäßig ab.

Kelch: fehlt ganz; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: 30 mm lang, holzig, aufrecht, braun, weiß punktirt, obenauf wie eingesteckt.

Schale: rauh, stark, grünlich-gelb; Punkte stark, zahlreich, hellbraun; um Kelch und Stiel finden sich häufig Rostanflüge.

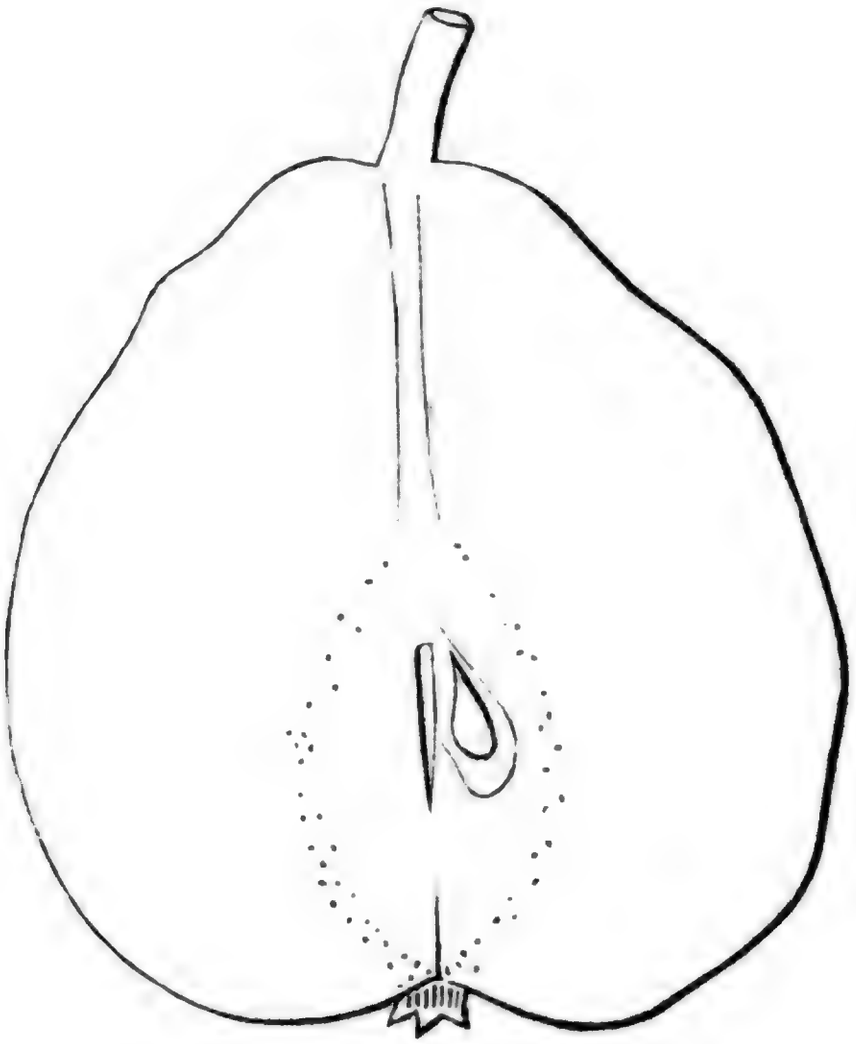
Fleisch: gelblich-weiß, fest, rübenartig, von ananasähnlichem Nachgeschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarze, kurz-zugespitzte, gut entwickelte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Zum Rohgenuß nicht zu gebrauchen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, trägt mäßig und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, schlank, braun, punktirt; Fruchtaugen stark, eiförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt eiförmig, an der Basis herzförmig, am oberen Ende scharf zugespitzt, am Rande mit in haarähnliche Verlängerungen auslaufenden Sägezähnen besetzt, unbehaart.

Wir haben es hier mit einer Culturform von Pirus ussuriensis Maxim. (P. Simoni Carr.) zu thun, deren Cultur bei den Chinesen in eine sehr frühe Periode hinaufreicht. Mit unseren besten Sorten befruchtet, dürfte sie die Stammmutter sehr gewürzhafter Birnen werden.



No. 881. Milan de Rouen.

Diel I. 2. a; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 1. ** August-September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen und im Jahre 1858 in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Milan de Rouen (van Houtte, Flore des Serres, 1873, S. 5). 2. Milan de Rouen (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 685). 3. Milan de Rouen (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 481).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige oder abgestumpft-kegelförmige, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Stiele ohne Einziehungen abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit nach außen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, fast fleischig, in einer mit Falten umgebenen Vertiefung stehend, oft auch zur Seite gedrückt.

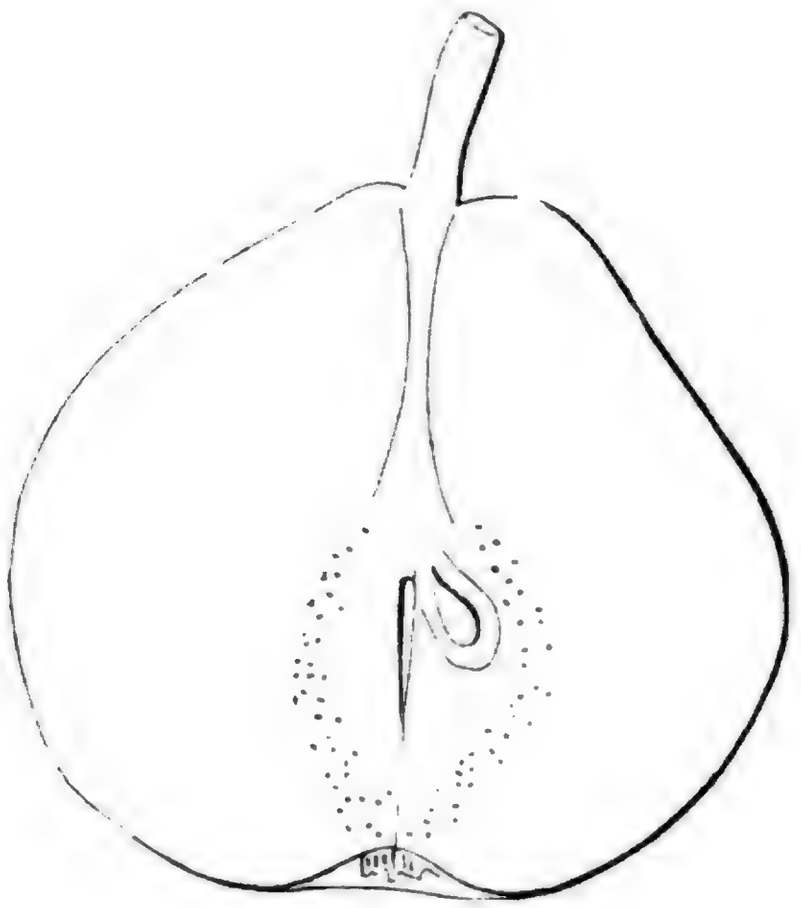
Schale: stark, dunkelgelb, glänzend; Punkte zerstreut, zahlreich; Rostanflüge finden sich hauptsächlich um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich-weiß, mürbe, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, langzugespitzte Samen enthaltend; Granulationen finden sich mitunter.

Reifezeit und Nutzung: Ende August bis Anfang September. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und bildet auf Wildling und auch auf Quitte eine gute Pyramide. Sommertriebe stark, olivengrün, wollig; Fruchtaugen eirund; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt mäßig groß, elliptisch, fast ganzrandig; Blattstiel stark und kurz.



No. 882. Miller.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und im Jahre 1865 in den Handel gebracht. Er benannte sie nach P. Miller, Director des botanischen Gartens zu Chelsea bei London. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Miller (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 686). 2. Miller (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 100).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie ohne merkliche Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen wenig entwickelt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: kurz, mäßig ſtark, holzig, in einer ſchwachen Vertiefung zwiſchen Falten ſtehend.

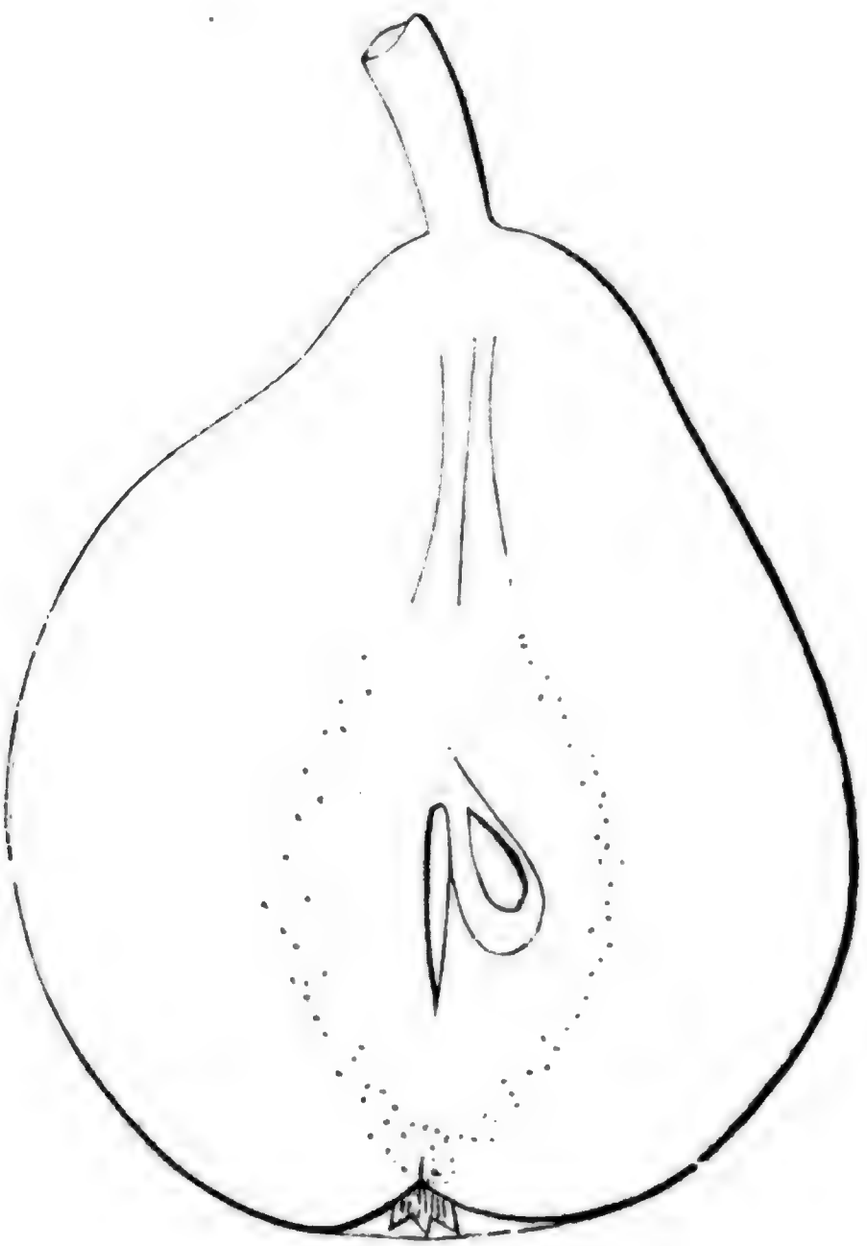
Schale: rauh, grünlich-gelb, faſt ganz mit broncefarbigem Roſte überzogen; Punkte fein, wenig bemerklich.

Fleiſch: weiß, fein, ſaftreich, ſchmelzend, von ſüß-weinigem, erfriſchendem Geſchmacke.

Kernhaus: ſchwach geöffnet; Fächer klein, gut ausgebildete, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für die Tafel brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, gedeiht in jedem Boden, bildet eine gute Pyramide und trägt gut. — Sommertriebe aufrecht, ſtark, lang, gebogen, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, eiförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach gezähnt; Blattſtiel kurz und ſtark.



No. 883. Nathalia Soetens.

Diel I. 3. b; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Hellinckx, Baumschulenbesitzer in Alost, aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug im Jahre 1855 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Schönheit und Güte verbreitet zu werden; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von E. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Nathalia Soetens (E. Pynaert, Bulletins d'arboriculture, 1876, S. 145).

Geſtalt: große, ſtumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich ſchön abrundet; nach dem Stiele zu macht ſie ſchwache Einziehungen und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugeſpitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach und weit.

Stiel: 20 mm lang, ſtark, angeſchwollen, hellbraun, ſitzt obenauf wie eingeſteckt, iſt auch mitunter zur Seite gedrückt.

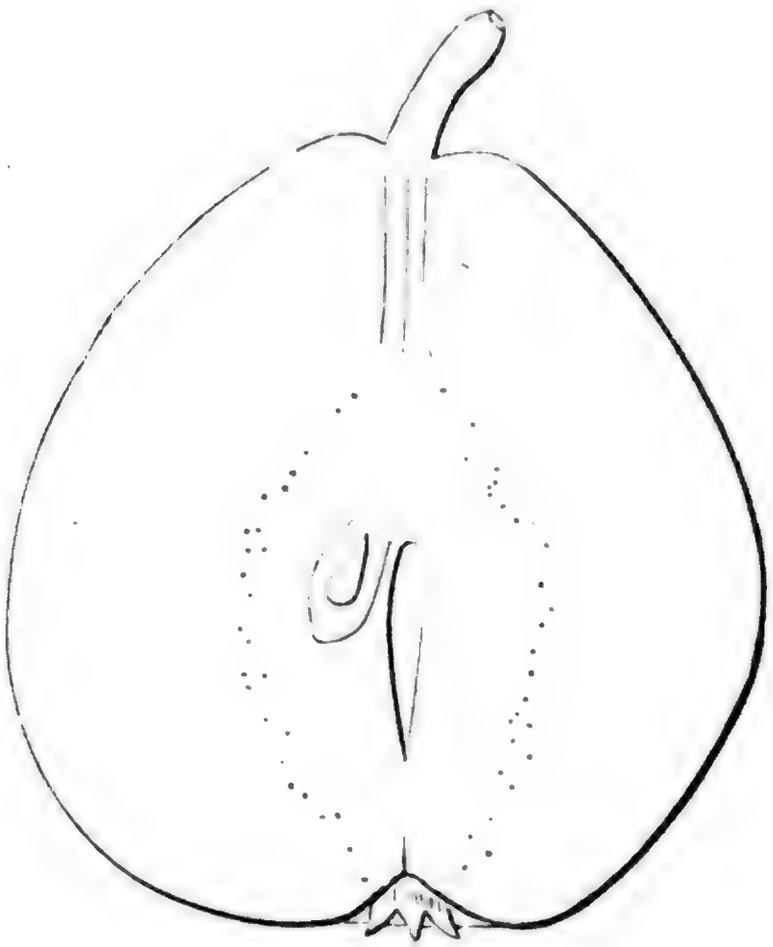
Schale: fein, etwas rauh, hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchön geröthet; Punkte ſtark, häufig, braun; um Kelch und Stiel findet ſich zuſammenhängender Roſt.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, ſchwarzbraune, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für den Markt werthvoll.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt dankbar und gedeiht auf Quitte und Wildling. Sommertriebe lang, ſtark, bräunlich-geröthet; Fruchtaugen ſtark, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptiſch, am Rande ſchwach geſägt, faſt ganzrandig; Blattſtiele mäßig lang, dünn.



No. 884. Oberſt Grégoire.

Diel I. 2. c; Luc. V. 1. b; Jahn IV. 3. ** Winter.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von Grégoire in Jodoigne aus Samen gezogen. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von E. Pynaert, Baumſchulenbeſitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Colonel Gregoire (Cat. Pynaert).

Geſtalt: kleine, rundliche, ſtumpf-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich ohne Einziehungen und endet mit ſtumpfer Kegelſpitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugeſpitzt, aufrecht; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, ſtark, braun, obenauf wie eingeſteckt.

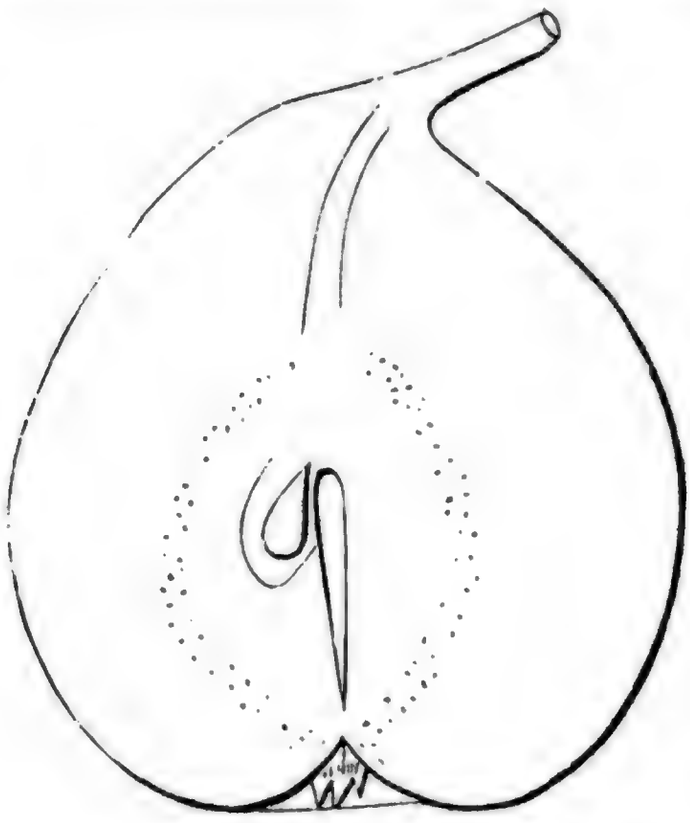
Schale: glatt, grünlich-gelb; Punkte fein, zerſtreut, braun; um Kelch und Stiel finden ſich einige netzartige Roſtanflüge.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von gewürzigem, angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, kleine, ſchwarzbraune, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen ſind kaum vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: November bis Januar. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt mäßig und gedeiht auf Wildling und auch auf Quitte. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, rothbraun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, anliegend; Blatt elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt; Blattſtiel mäßig ſtark und lang.



No. 885. Orange Mandarine.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. ** Ende October.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers, aus Samen gezogen; er benannte ſie nach der eigenthümlichen Form der Frucht. Der Mutterſtamm trug im Jahre 1863 ſeine erſten Früchte. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Orange Mandarine (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 722). 2. Orange Mandarine (Thomas, Guide pratique, S. 74). 3. Orange Mandarine (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 488).

Geſtalt: kleine, rundliche, etwa 60 mm breite und ebenſo hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den ſich die Frucht flach abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie wenig ab und verjüngt ſich mit rundlicher Spitze.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen klein, zugeſpitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinſenkung flach, eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, mäßig ſtark, holzig, braun, immer zur Seite gedrückt und ſchief ſtehend.

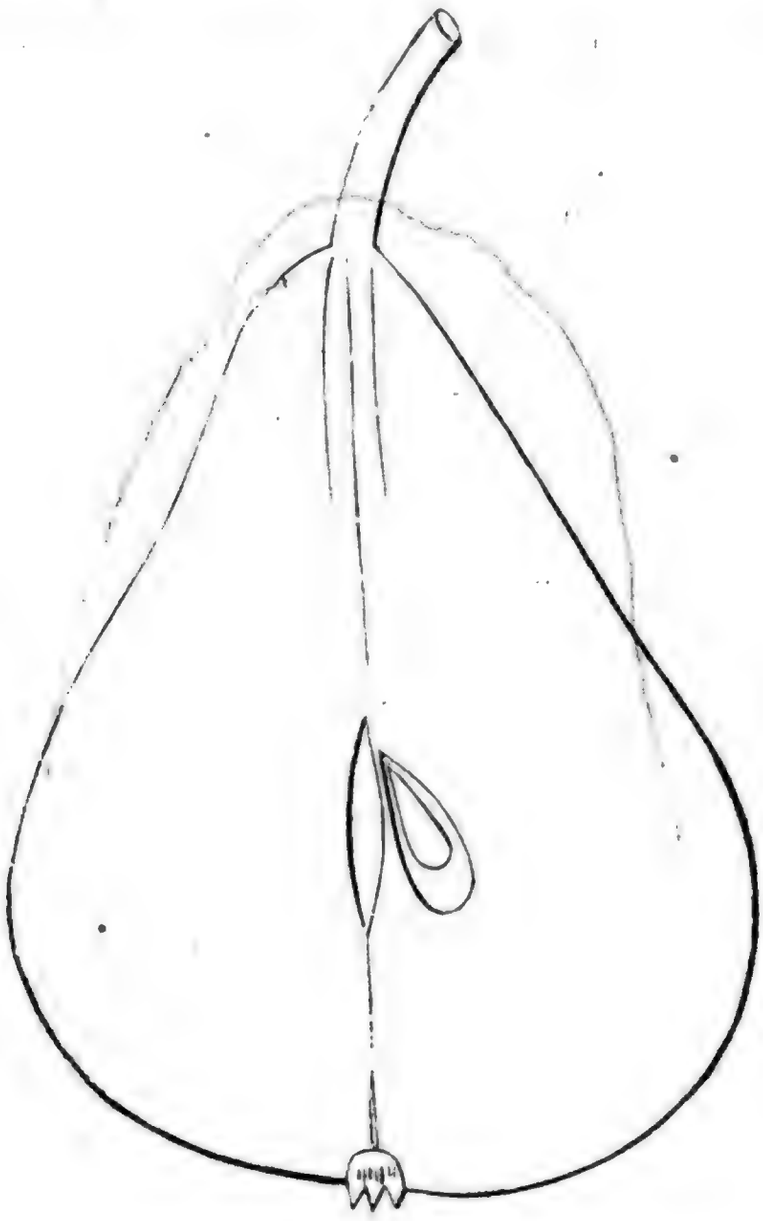
Schale: fein, hellgelb, ſtark beſonnte Früchte auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte fein, häufig, hellbraun, einige auch grünlich; um Stiel und Kelch finden ſich Roſtanflüge und Figuren.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm gewürzigem, wein-ſäuerlichem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende October. Recht gute Tafelfrucht, die gleichzeitig mit der Köſtlichen von Charneu und Napoleons Butterbirn reift.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, iſt fruchtbar und gedeiht auf Wildling und auch auf Quitte. Sommertriebe ſchwach, bräunlich, ſtark punktirt; Fruchtaugen ſtark, eiförmig, wollig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, zugeſpitzt, am Rande ſtark geſägt; Blattſtiel ſtark und lang.



No. 886. Pitmarſton's Herzogin.

Diel I. 3. c; Luc. III. 1. b; Jahn III. b. **†† October-November.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von dem verſtorbenen Williams zu Pitmarſton bei Worceſter aus dem Samen der Herzogin von Angoulême gezogen und zuerſt Pitmarſton Ducheſſe d'Angoulême genannt. In Deutſchland iſt ſie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie aus England durch den jetzigen Hofgärtner Walter in Charlottenhof bei Potsdam.

Literatur und Synonyme: 1. Pitmarſton Duchesse (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 493). 2. Duchesse d'Angoulême de Williams (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 93).

Geſtalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich normal abrundet; nach dem Stiele macht ſie ſchlanke Einziehungen und verjüngt ſich mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: geſchloſſen; Blättchen klein, kurz-zugeſpitzt, hart; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: lang, ſtark, bräunlich, etwas gebogen, ſitzt wie eingeſteckt oder geht mit Fleiſchringeln in die Frucht über.

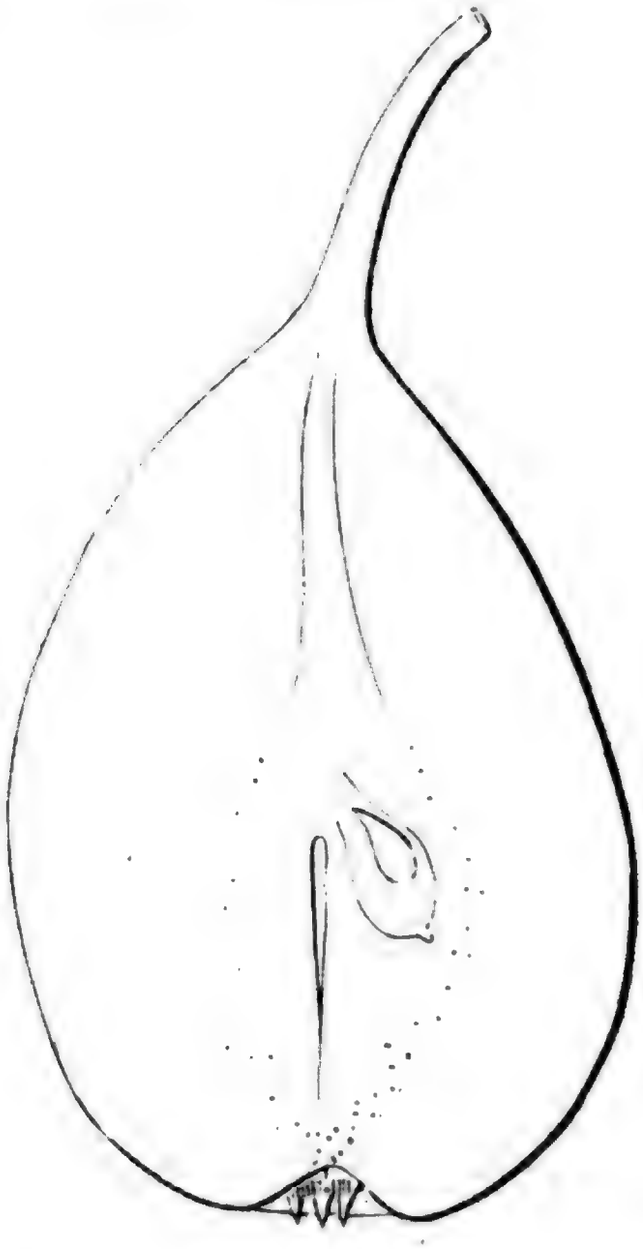
Schale: glatt, oft etwas beulig und uneben, hellgrün; Punkte fein, zimmetfarbig, zerſtreut; um Kelch und Stiel finden ſich einige Roſtflecken.

Fleiſch: gelblich-grün, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von merklich gewürzigem, ſüß-weinigem, erfriſchendem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer eng, längliche, ſchwarzbraune, langzugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen nicht bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, trägt dankbar und bildet, auf Wildlinge veredelt, eine ſchöne tragbare Pyramide. Sommertriebe ſtark, braun, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen zugeſpitzt, abſtehend; Blatt mäßig, groß, elliptiſch oder eirund, am Rande fein geſägt; Blattſtiel lang und ſtark.



No. 887. Président d'Osmonville.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: dieſe recht gute Varietät wurde von Léon Leclerc zu Laval im Jahre 1834 aus Samen gezogen und nach dem Präſidenten der Gartenbau-Geſellſchaft zu Mayenne benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Président d'Osmonville (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 766). 2. Président d'Osmonvilla (Thomas, Guide pratique, S. 65).

Geſtalt: kleine, kreiſelförmige, 55 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich ei-

förmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit kreiselförmiger Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen aufrecht, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, dünn, holzig, gebogen, an der Basis fleischig, fast in die Frucht übergehend, oft auch etwas seitwärts gedrückt.

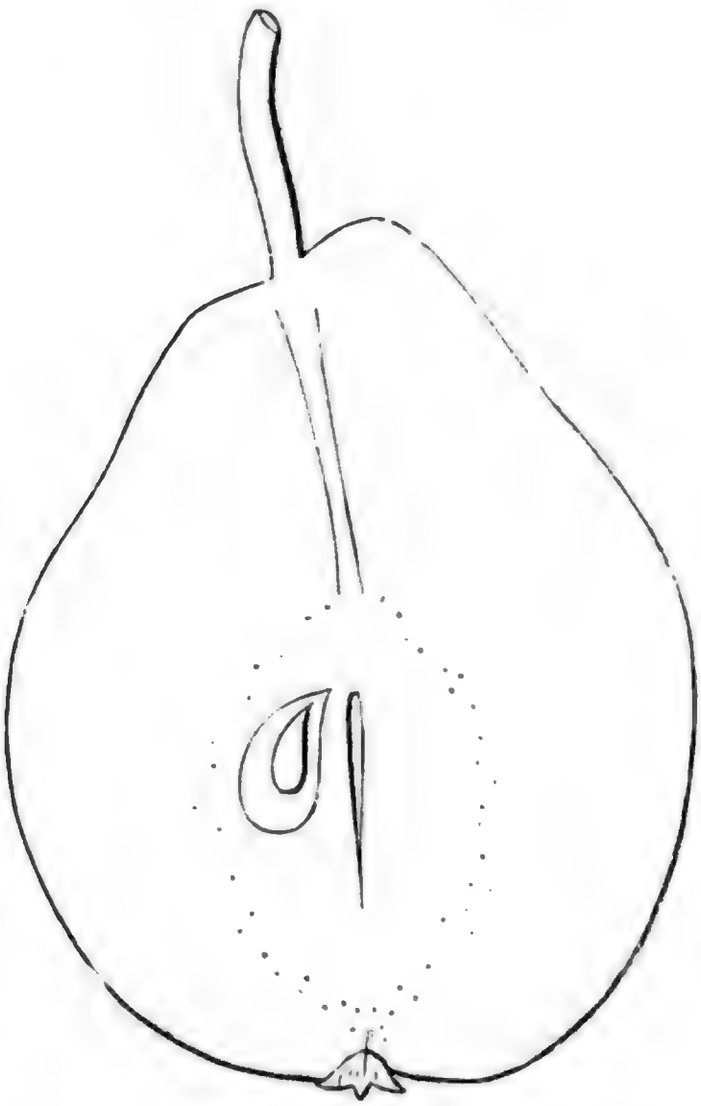
Schale: hellgelb, an der Sonnenseite mitunter röthlich geflammt; Punkte zahlreich, rostfarbig; Rostanflüge mehr oder weniger vorhanden.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von zimmetartigem, süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, vollkommene, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October-November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und bildet auf Quitte und Wildling eine gute Pyramide. Sommertriebe lang und stark, braunroth überlaufen, punktirt; Fruchtaugen bauchig, mäßig groß; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, lang-zugespitzt, am Rande scharf gesägt; Blattstiel kurz und stark; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 888. Président Royer.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Xavier Grégoire, Lohgerber und bekannter Obstzüchter in Jodoigne, gezogen und nach Royer, dem Präsidenten der Belgischen Gartenbau-Gesellschaft, benannt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1862. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Président Royer (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 768). 2. Président Royer (Thomas, Guide pratique, S. 103).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit kurzen Einziehungen ab und endet mit schräger, abgestumpfter Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen kurz-zugeſpitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach und eng, von ſchwachen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang und ſtark, grünlich-braun, ſchwach gebogen, flach vertieft, meiſt ſeitwärts und unterhalb der wulſtig ſich aufwerfenden Fruchtſpitze ſtehend.

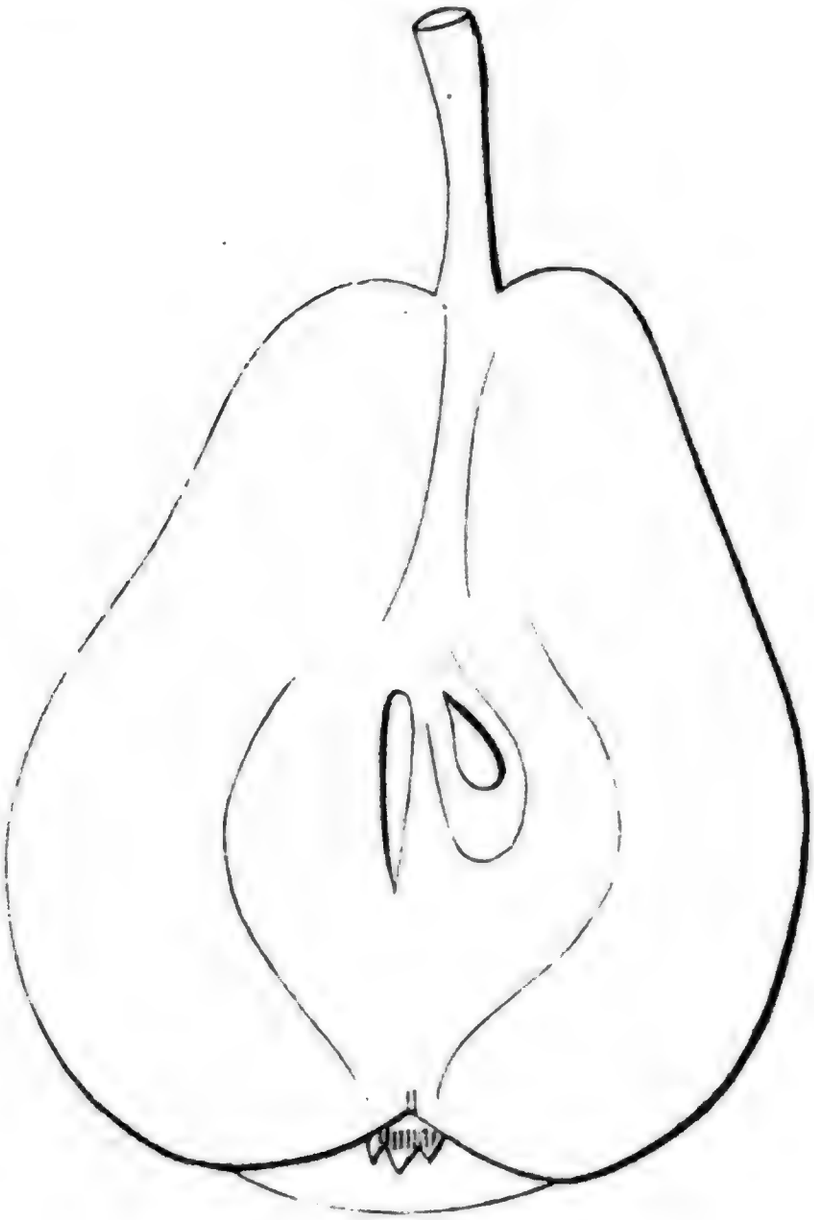
Schale: fein, hellgelb; Punkte fein, zerſtreut, braun oder grünlich, ſtark beſonnte Früchte auf der Sonnenſeite mitunter ſchwach geröthet.

Fleiſch: weiß, fein, ſaftreich, von gewürzhaftem, ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer eng, ſchwarzbraune, langzugeſpitzte, mit einem Köpfchen verſehene Samen enthaltend. Granulationen ſind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, trägt mäßig, und bildet eine ſchöne Pyramide. — Sommertriebe lang, mäßig ſtark, grünlich, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen oval, abſtehend; Blatt ziemlich groß, eiförmig, lang-zugeſpitzt, am Rande regelmäßig geſägt; Blattſtiel von mäßiger Länge und Stärke.



No. 889. Prévoſt.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. **† November-März.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von Alexandre Bivort, Director der Baumſchulen der Société van Mons, gezogen und nach N. J. Prévoſt, Baumſchulenbeſitzer zu Bois-Guillaume bei Rouen, benannt. Der Mutterſtamm trug zuerſt im Jahre 1842 in Geeſt-Saint-Remy bei Jodoigne in Belgien. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Prévost (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 770). 2. Prévost (B. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 495). 3. Prévost (Thomas, Guide pratique S. 79).

4. Prévost's Pomeranzenbirne (Dochnahl, der ſichere Führer in der Obſtkunde, 1855. II. S. 159, No. 839).

Geſtalt: große, birnförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht ſich flachabrundet; nach dem Stiele macht ſie kurze Einziehungen und endet mit abgeſtumpft-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen aufrecht, kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung tief und weit.

Stiel: mittellang, ſtark, etwas gebogen, braun, in einer ſchwachen Vertiefung ſtehend, oft auch etwas zur Seite gedrückt.

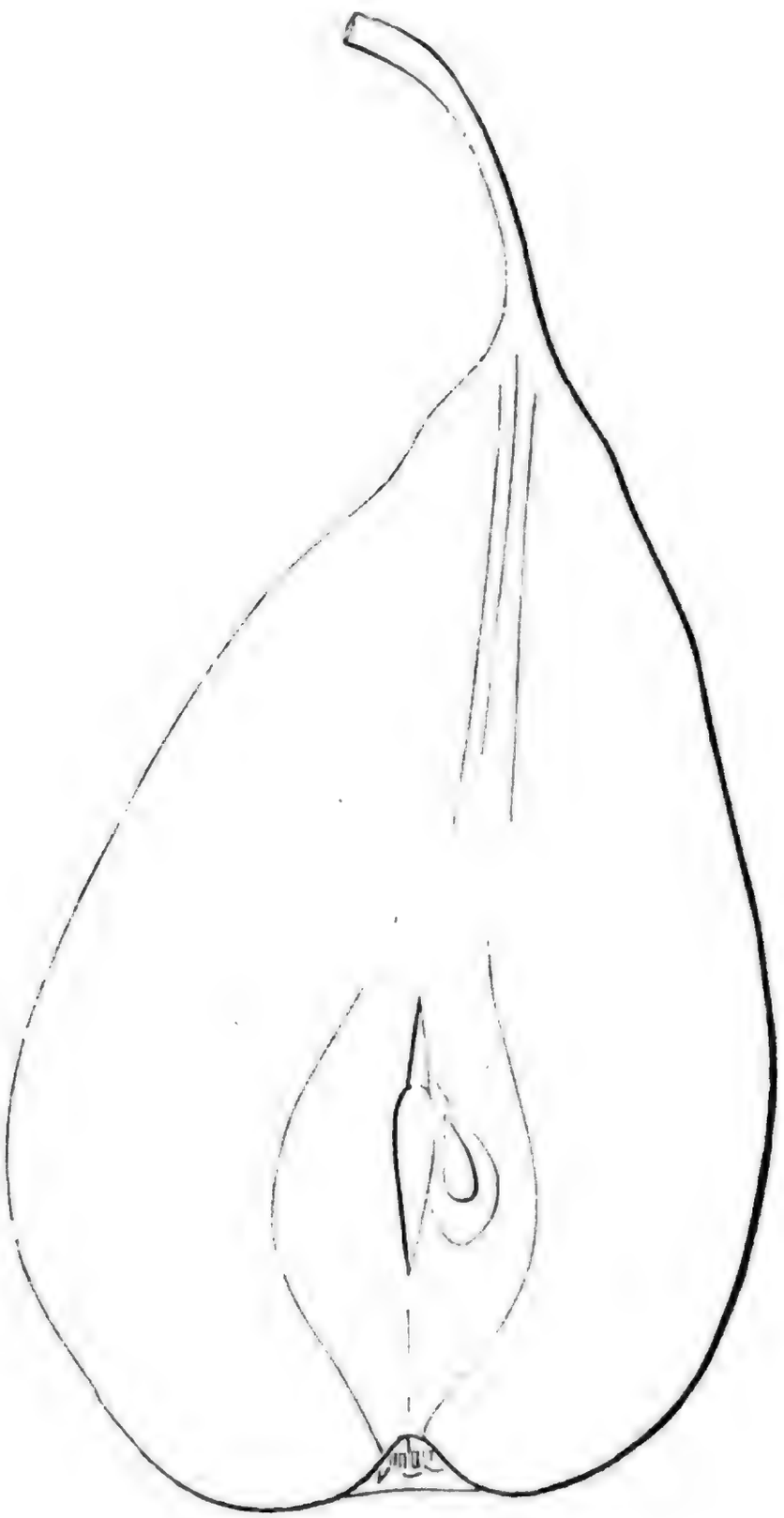
Schale: fein, hellgrün, ſpäter citronengelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte fein, zerſtreut, braun; um Kelch und Stiel, auch vereinzelt auf der Frucht, finden ſich hellbraune Roſtüberzüge.

Fleiſch: weiß, fein, halb-ſchmelzend, ſaftig, von ſüß-weinigem, ſtark gewürzigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen ſind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Januar bis März. Für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, bildet eine ſchöne Pyramide und iſt ziemlich fruchtbar. Sommertriebe ſtark, kurz, bräunlich, zahlreich punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend, filzig; Blatt groß, elliptiſch, am Rande unregelmäßig geſägt, faſt ganzrandig; Blattſtiel lang, ſchwach, röthlich; Nebenblätter, kurz, linienförmig.



No. 890. Prince Camille de Rohan.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Jahn IV. 3. ** Januar-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Jonghe, Baumschulenbesitzer in Brüssel, aus Samen gezogen und dem Prinzen Camille

de Rohan zu Ehren benannt; ich erhielt sie bereits im Jahre 1864 direkt vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Prince Camille de Rohan (Lauche, Jühlke, Königl. Landes-Baumschule u. s. w., 1872, S. 174). 2. Prince Camille (Thomas, Guide pratique, S. 103).

Gestalt: große, fast flaschenförmige, etwa 70 mm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit langer in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, hartschalig; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben, die sich oft über den Rand hinziehen und die Frucht uneben machen.

Stiel: lang, holzig, gebogen, hellbraun, aus der vorgezogenen Spitze in die Frucht übergehend.

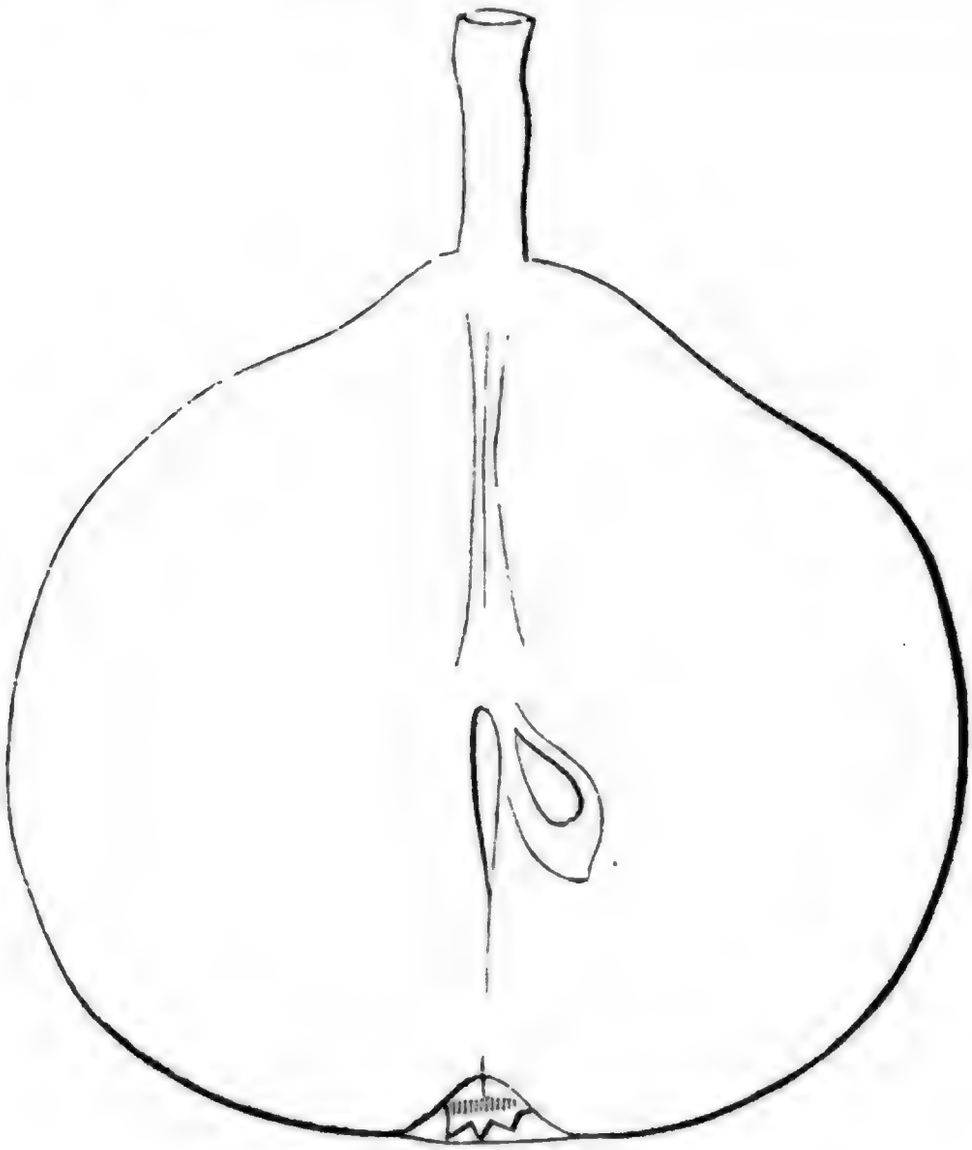
Schale: hellgrün, stark besonnte Früchte an der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte und Rostfiguren häufig über die ganze Frucht zerstreut.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, schmelzend, von gewürzhaftem, fast süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, kleine, wenig entwickelte, kurzzugespitzte, schwarz-braune Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis Februar. Vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt reichlich und kommt auf Quitte mit Wildling gleich gut fort. Sommertriebe stark, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blätter groß, elliptisch oder eirund, am Rande fein gesägt; Blattstiele stark und lang.



No. 891. Prince Napoleon.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. 3. ** Februar-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer zu Rouen, aus Samen gezogen und dem Prinzen Napoleon, Ehrenpräsidenten der Gartenbaugesellschaft zu Paris, zu Ehren benannt. Diese in Deutschland wenig verbreitete Frucht kam im Jahre 1865 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Prince Napoleon (Boisbunel, Revue de l'horticulture, 1867, S. 378). 2. Prince Napoleon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 773). 3. Prince Napoleon (Mas, le Verger, I. No. 49). 4. Prince Napoleon (Thomas, Guide pratique, S. 103).

Geſtalt: mittelgroße, kreiſelförmige, faſt rundliche, etwa 85 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt in der Mitte; nach dem Kelche rundet ſich die Frucht flach ab, während ſie nach dem Stiele ſtark abnimmt und ſich mit ſtumpfer Spitze verjüngt.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, aufrecht, kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: mäßig lang, ſtark, fleiſchig, an der Spitze verdickt, obenauf, mehr oder weniger vertieft zwiſchen Falten ſtehend.

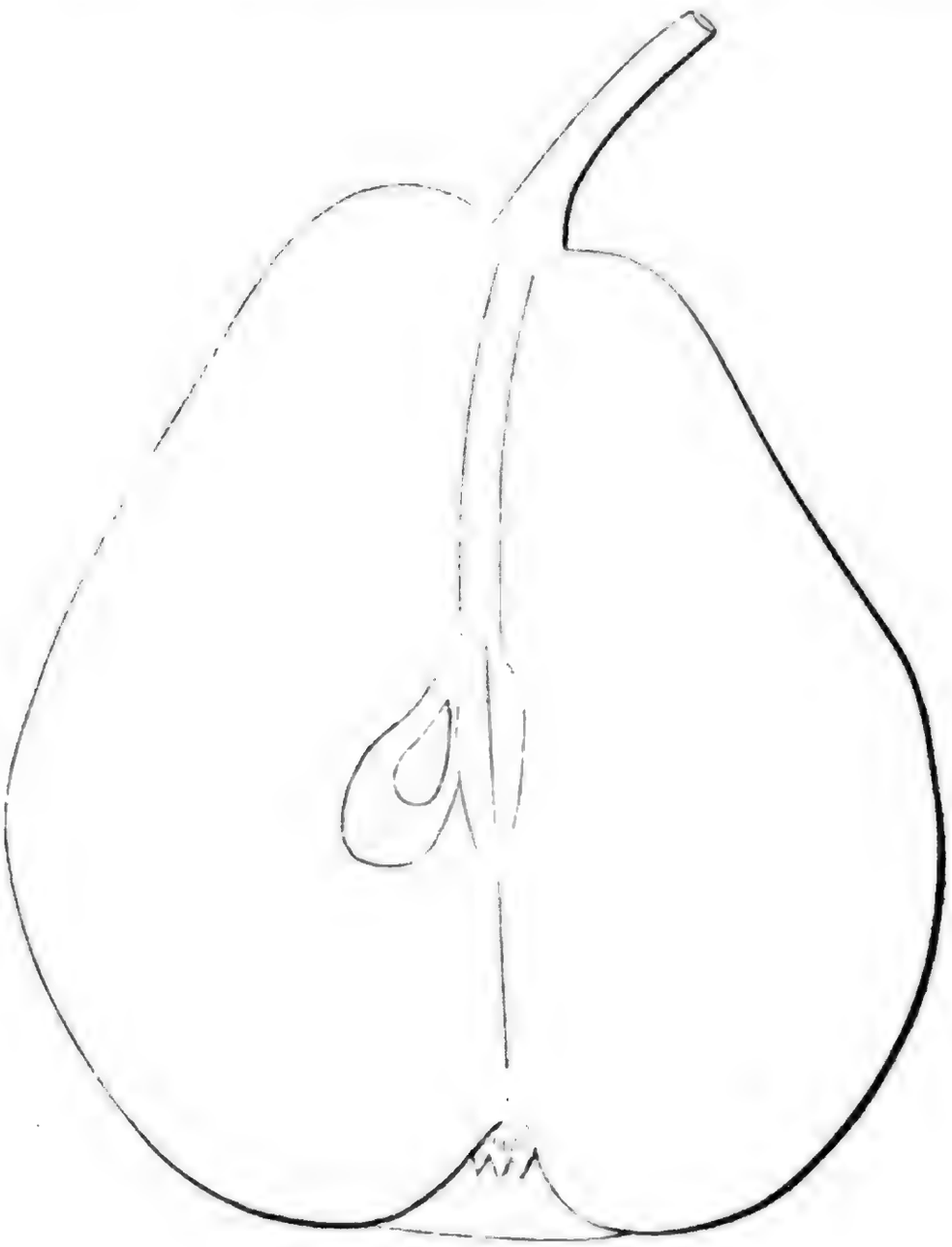
Schale: fein, rauh, grünlich-gelb, faſt ganz mit braunem Roſt überzogen; Punkte fein, grau, wenig ſichtbar.

Fleiſch: grünlich-weiß oder gelblich, halb ſchmelzend, ſaftig, von ſchwach gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Februar bis März. Für die Tafel recht brauchbare Frucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig ſtark, iſt ziemlich fruchtbar, gedeiht auf Wildling und Quitte und bildet eine gute Pyramide. — Sommertriebe lang und mäßig ſtark, bräunlich, wollig, punktirt; Fruchtaugen groß, eiförmig; Holzaugen klein, ſpitz, abſtehend; Blatt elliptiſch oder eiförmig, kurz zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt oder ganzrandig; Blattſtiel mäßig lang und ſtark.



No. 892. Große Prinzessinbirn.

Diel II. 3, b; Luc. IX. 1, b; Jahn IV. 2. *†† Ende September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht für die Wirthschaft kommt in der Altmark und im Lüneburgischen häufig vor; ich erhielt sie von meinem Vater, Gräflich von Bernstorff'schem Schloßgärtner zu Gartow, in der Provinz Hannover. Ueber ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

schön abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit kurzen Einziehungen und endet in eine stumpfe Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, aufrecht, hart; Kelcheinsenkung tief, weit, eben.

Stiel: lang, stark, dunkelbraun, obenauf wie eingedrückt, oft auch durch einen starken Fleischwulst zur Seite gebogen.

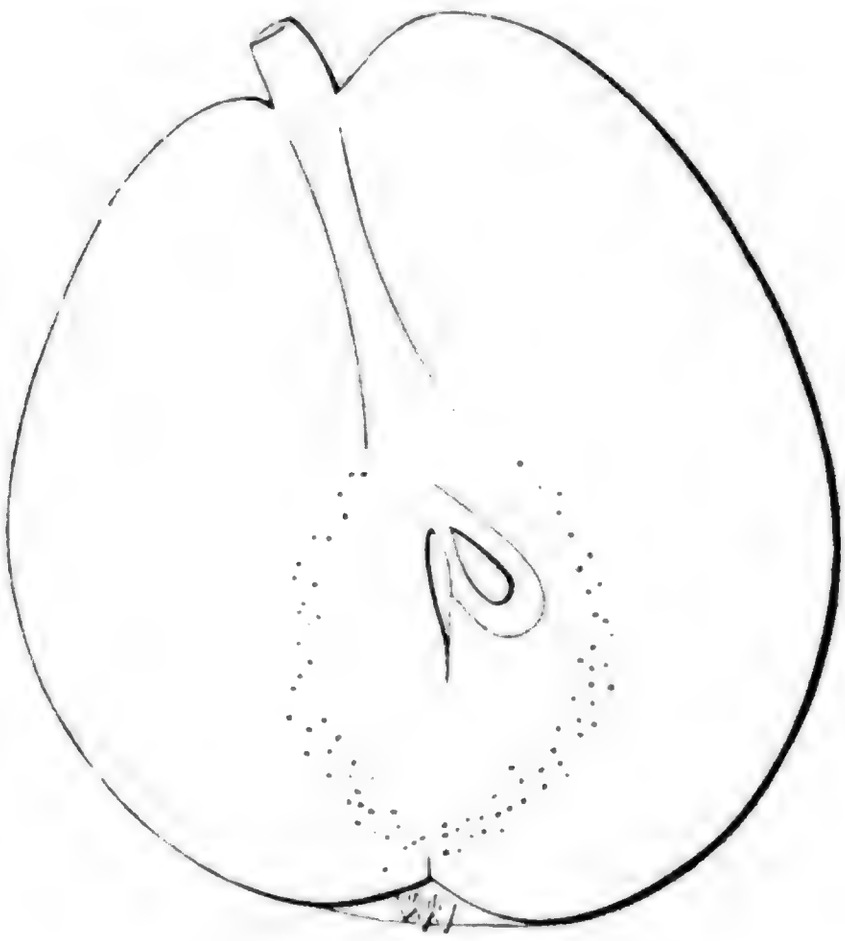
Schale: rauh, stark, hellgrün, grün gefleckt, auf der Sonnenseite gelblich-grün; Rost über die ganze Frucht zerstreut, um Stiel und Kelch zusammenhängend.

Fleisch: gelblich-weiß, halbschmelzend, saftreich; um das Kernhaus finden sich schwache Granulationen, von süßem, etwas muskirtem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, hellbraune, kurz zugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende September; für die Tafel noch brauchbar; eine ganz vorzügliche Frucht für wirthschaftliche Zwecke. Sie hält sich etwa 14 Tage und wird dann mehlig.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich — Sommertriebe stark, lang, braun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, oberseits glänzend, elliptisch, am Rande stark gesägt; Blattstiel stark und lang. —



No. 893. Priou.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** März-Mai.

Heimath und Vorkommen: André Leroy in Angers erhielt sie von einem Müller Priou in Boudard zu Grezille bei Brissac (Maine-et-Loire); er brachte sie im Jahre 1865 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Binter & Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Priou (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 780). 2. Priou (Thomas, Guide pratique. S. 103).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 70 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit schiefer, stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: ſehr kurz, ſtark, fleiſchig, ſeitwärts und unterhalb der ſich wulſtig erhebenden Spitze der Frucht.

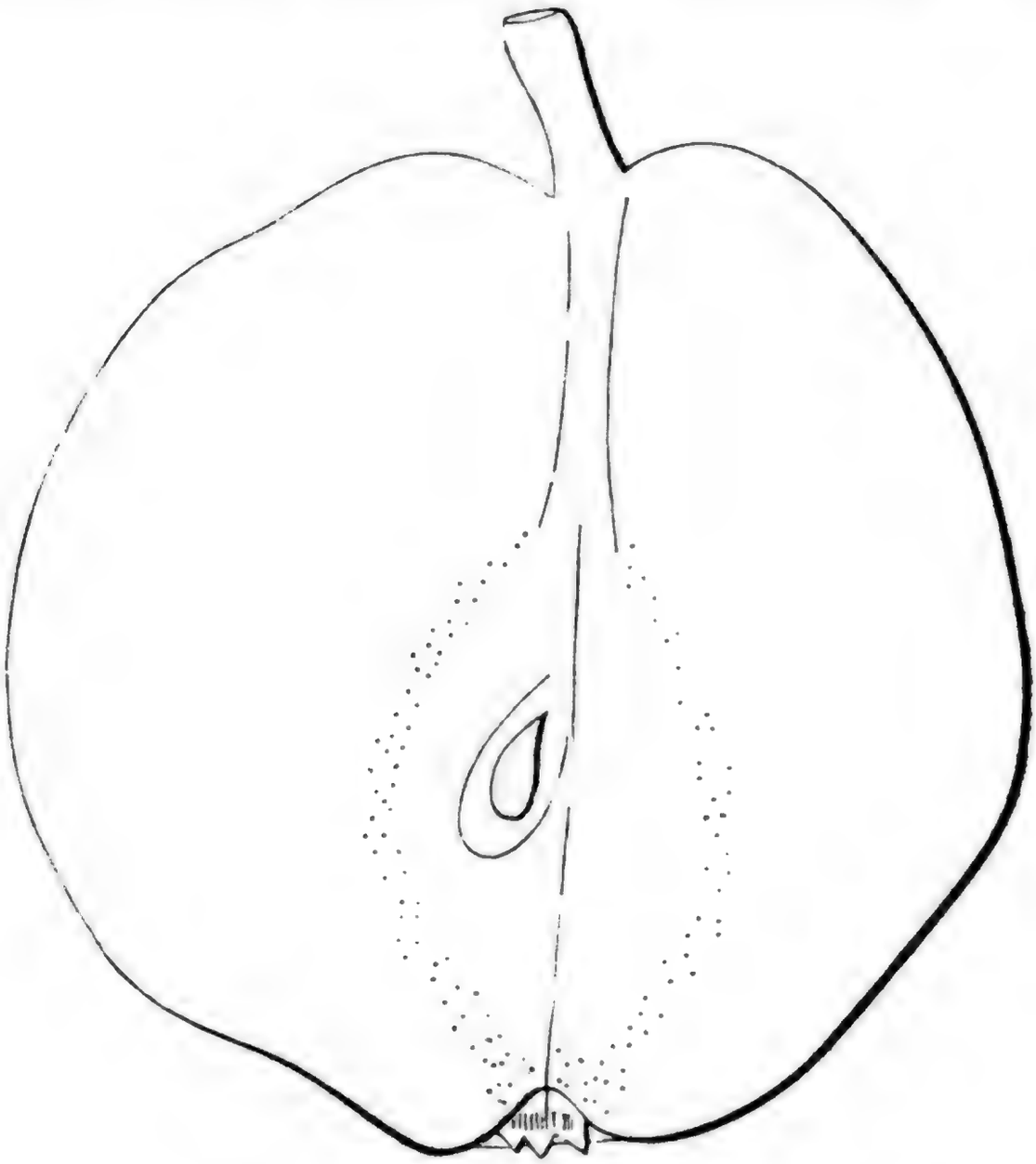
Schale: hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchön geröthet, punktirt und geflammt; Punkte zahlreich, braun; Roſtflecken finden ſich oft um den Kelch.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehm gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmacke.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer klein, kurz-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: März bis Mai. Sehr gute, ſpäte Tafelfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, trägt reichlich und bildet eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, gebogen, grünlich-braun, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt; Blattſtiel lang und ſtark.



No. 894. Professeur Barral.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde von Boiſſelot in Nantes aus dem Samen der Williams Chriſtbirn gezogen und nach dem landwirthſchaftlichen Schriftſteller Barral benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Binter & Eblen, Baumſchulenbeſitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: Professeur Barral (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 781). 2. Professor Barral (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 496). 3. Professeur Barral (Thomas, Guide pratique, S. 103).

Gestalt: große, kugelförmige, etwa 90 mm breite und ebenso hohe Birn; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten gleichmäßig ab; sie ist sehr uneben und meistens auf der einen Seite mehr entwickelt wie auf der anderen.

Kelch: offen; Blättchen mäßig groß, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng, von starken Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, fleischig, etwas gebogen, sitzt schief und schwach vertieft zwischen Falten.

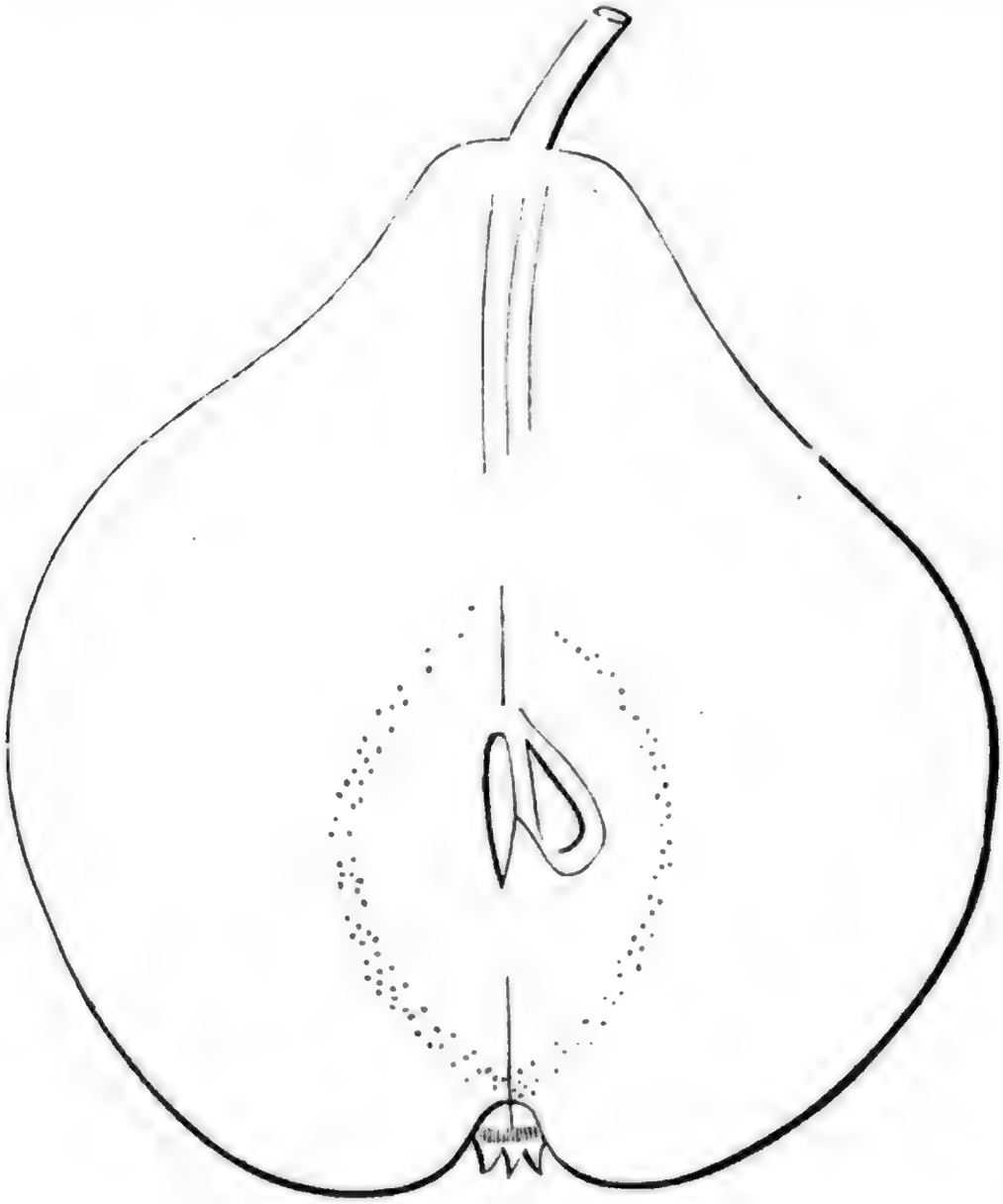
Schale: stark, rauh, orangegelb, auf der Sonnenseite leicht geröthet; Punkte zahlreich, grau oder braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von recht gutem, gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: October bis November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist mäßig fruchtbar und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang und stark, grünlich-braun, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, mäßig stark; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, oberseits glänzend, am Rande scharf und unregelmäßig gesägt; Blattstiel von mittlerer Stärke und Länge; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 895. Professor Hortolès.

Diel I. 2. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Frucht wurde von Morel gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Ed. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Professor Hortolès (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 103).

Gestalt: große, abgestumpft-birnförmige, etwa 90 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele macht sie kurze Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, hartschalig, aufrecht, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben, die oft über die Kelchwölbung hinausgehen.

Stiel: kurz, stark, braun, oft zur Seite gebogen, sitzt in einer flachen Vertiefung, wie eingesteckt.

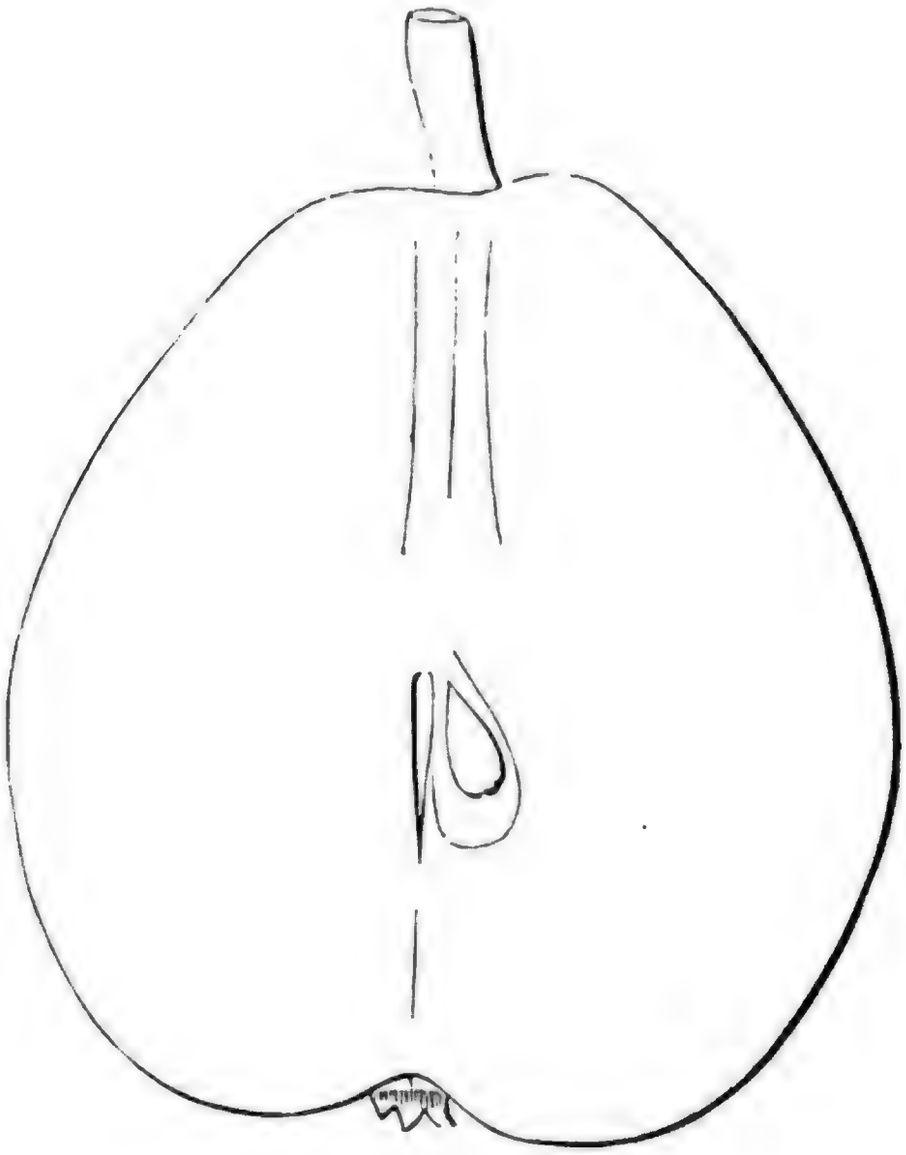
Schale: dünn, fein, rauh, hellgrün, später gelblich-grün; stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter schwach bräunlich-geröthet; Punkte zahlreich, stellenweise in Rostflecken übergehend. Geruch angenehm muskirt.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, langzugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende October, gleichzeitig mit der Guten Louise von Avranches und der Köstlichen von Charneu. Für Tafel und Wirthschaft gleich werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden, ist nicht empfindlich und trägt dankbar. — Sommertriebe von mittlerer Stärke und Länge, bräunlich; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, kurz-zugespitzt, scharf gesägt.



No. 896. Puebla.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1863 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und nach der Stadt Puebla in Mexiko benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Puebla (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 784). 2. Puebla (Thomas, Guide pratique, S. 103).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: kurz, stark, fast fleischig, grünlich-braun, sitzt flach vertieft, obenauf, ist auch mitunter durch einen Wulst seitwärts gebogen.

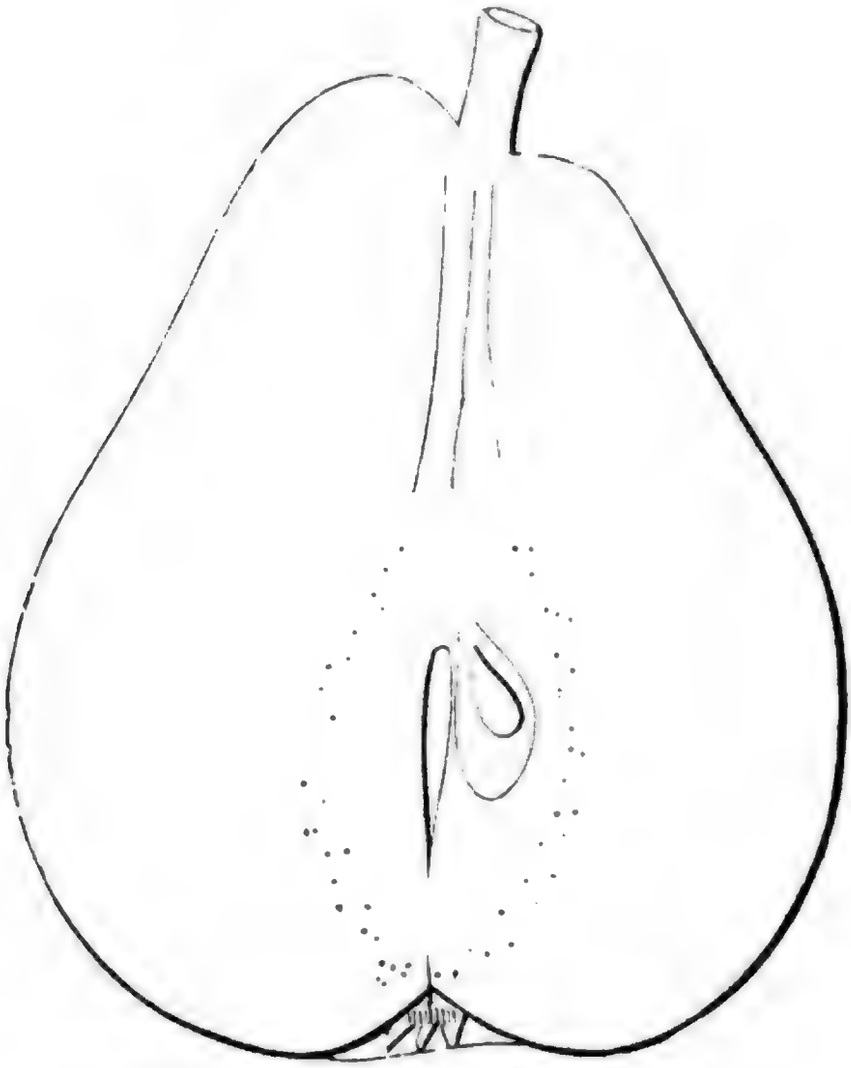
Schale: stark, rauh, gelb, fast ganz mit bräunlichem Roste bedeckt.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzhaftem, weinsäuerlichem Geschmack. Geruch angenehm.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark, lang, gelblich-grün, punktirt; Fruchtaugen mäßig stark, abgestumpft, etwas wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt klein, elliptisch, fast lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande fein gesägt; Blattstiel lang und stark; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 897. Robert Hogg.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III. 2. ** October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1868 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und R. Hogg, dem Director der Society Royal d'Horticultural zu London, gewidmet. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Robert Hogg (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 795). 2 Robert Hogg (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 498). 3. Robert Hogg (Thomas, Guide pratique, S. 104).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie fast ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer, schräger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: kurz, dick, fast fleischig, grünlich, sitzt wenig vertieft, häufig etwas unterhalb und seitwärts der sich wulstig aufwerfenden Spitze.

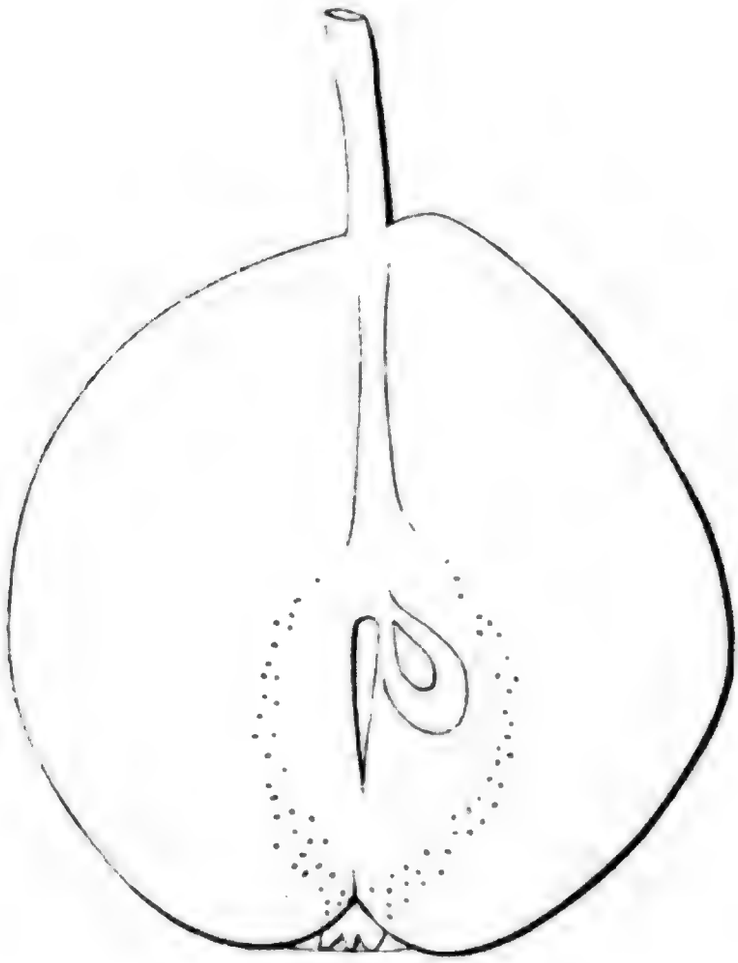
Schale: etwas rauh, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel findet sich häufig Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, halbschmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende August bis Anfang September. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft und trägt dankbar. Sommertriebe stark, mäßig lang, olivenfarbig, punktirt; Fruchtaugen stark, abgestumpft; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel lang und stark.



No. 898. Royale Vendée.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn III. 3. ** Januar-Februar.

Heimath und Vorkommen: dieſe gute Winterfrucht wurde von des Nouhes in der Vendée aus Samen gezogen; in den Handel kam ſie im Jahre 1865. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Louis van Houtte, Baumſchulenbeſitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Royale-Vendée (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 812). 2. Royale-Vendée (Thomas, Guide pratique, S. 68).

Geſtalt: kleine, kugelförmige, etwa 60 mm breite und ebenſo hohe Birn; der Bauch ſitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet ſich nach dem Kelche und Stiele ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugeſpitzt, mit nach außen geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung tief und eng.

Stiel: lang, dünn, holzig, seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze der Frucht; er ist auch oft zur Seite gedrückt.

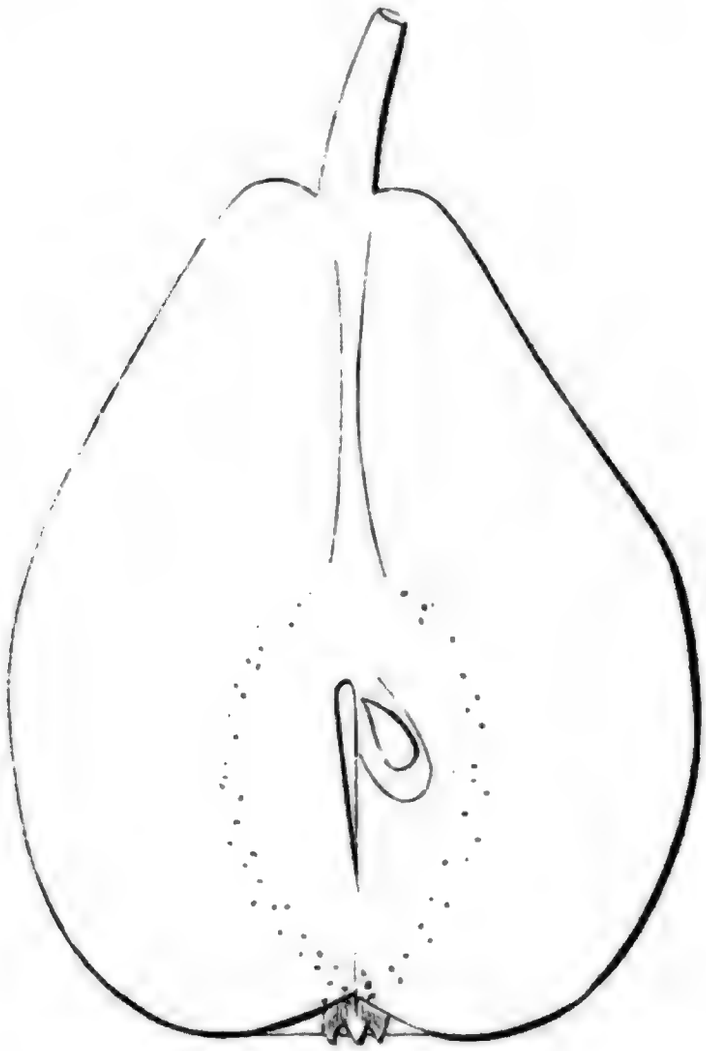
Schale: grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; um Kelch und Stiel findet sich häufig Rost.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von erfrischendem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: December bis Februar. Recht gute Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und kurz, bräunlich, stark punktirt; Fruchtaugen groß, eiförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mäßig groß, eiförmig, am Rande scharf gesägt; Blattstiel mäßig stark und lang.



No. 899. Schmelzende der Hauptschule.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Jahn III. c. **† October-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Robert & Morceau, Handelsgärtner in Angers, in den Handel gebracht und nach dem Platze, wo der Mutterstamm gefunden wurde, benannt; derselbe brachte im Jahre 1861 die ersten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Fondante de la Maître-École (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 513). 2. Fondante de la Maître-École (Thomas, Guide pratique, S. 78)

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie stärker ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: faſt geſchloſſen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, holzig, ſchwach gebogen, bräunlich, flach vertieft, zwiſchen Falten obenauf ſtehend.

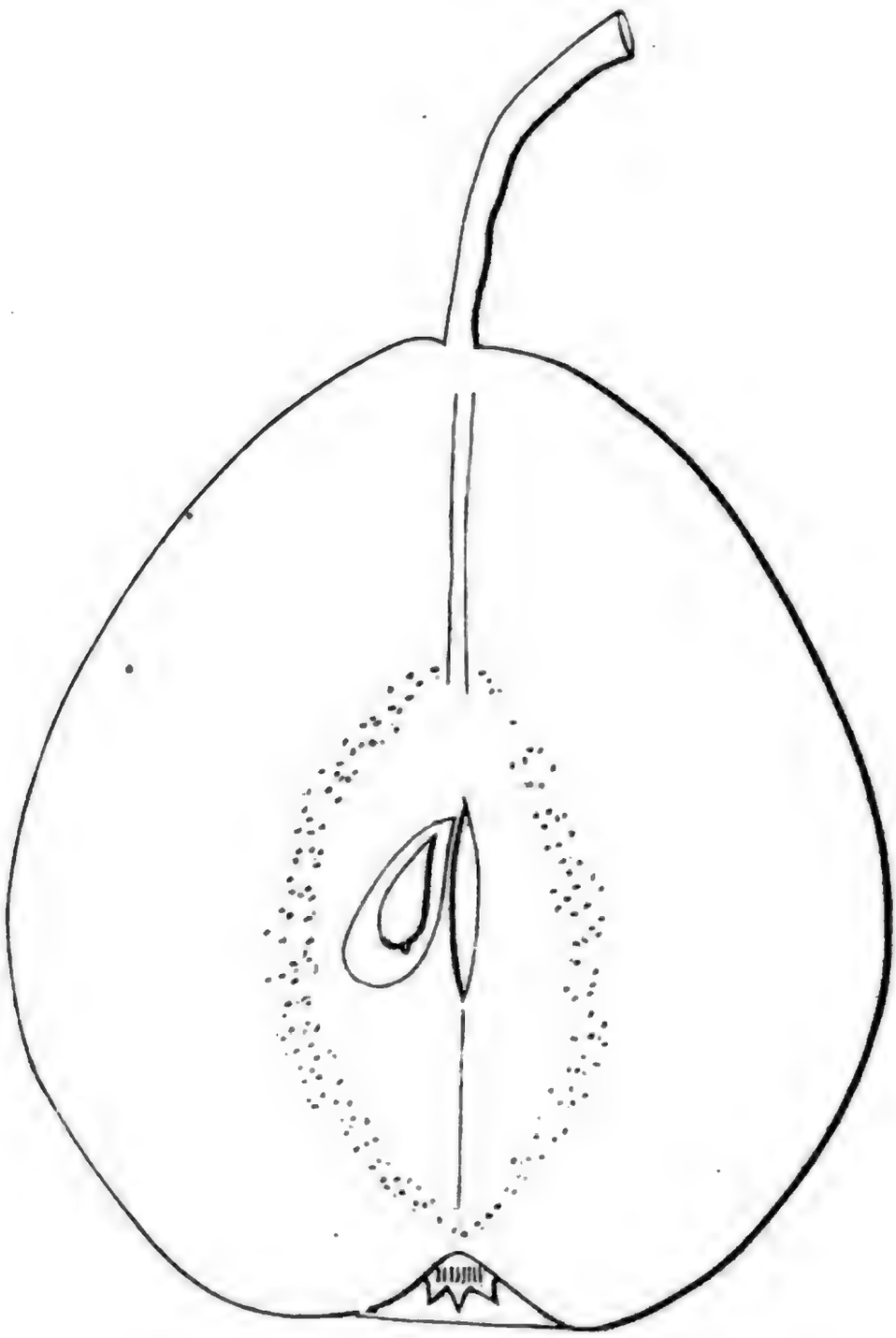
Schale: hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet und geflammt; Punkte zahlreich, hellbraun.

Fleiſch: gelblich-weiß, feſt, fein, ſaftreich, von ſüß-weinigem, wenig gewürzigem Geſchmacke.

Kernhaus: etwas hohlachſig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden ſich häufig. Geruch angenehm.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſtark, trägt mäßig und gedeiht auf Quitte und Wildling. Sommertriebe ſtark und lang, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen ſtark, ſtumpf-eiförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt eilanzettlich, kurz-zugeſpitzt, ſchwach geſägt; Blattſtiel ſtark und lang.



No. 900. Schmelzende von Thirriot.

Diel I. 1. b; Luc. III. 1. b; Jahn IV. 2. **†† Ende October-November.

Heimath und Vorkommen: die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte in Gent und vom General-Consul von Lade in Geisenheim. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und Schönheit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Fondante de Thirriot (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 67).

Geſtalt: große, ſtumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie ohne Einziehungen ab und endet mit dicker, abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, ſchmal, hornartig; Kelcheinſenkung flach und eng, von einigen ſchwachen Falten umgeben.

Stiel: ſehr lang, gebogen, in einer flachen Vertiefung, wie eingedrückt ſtehend.

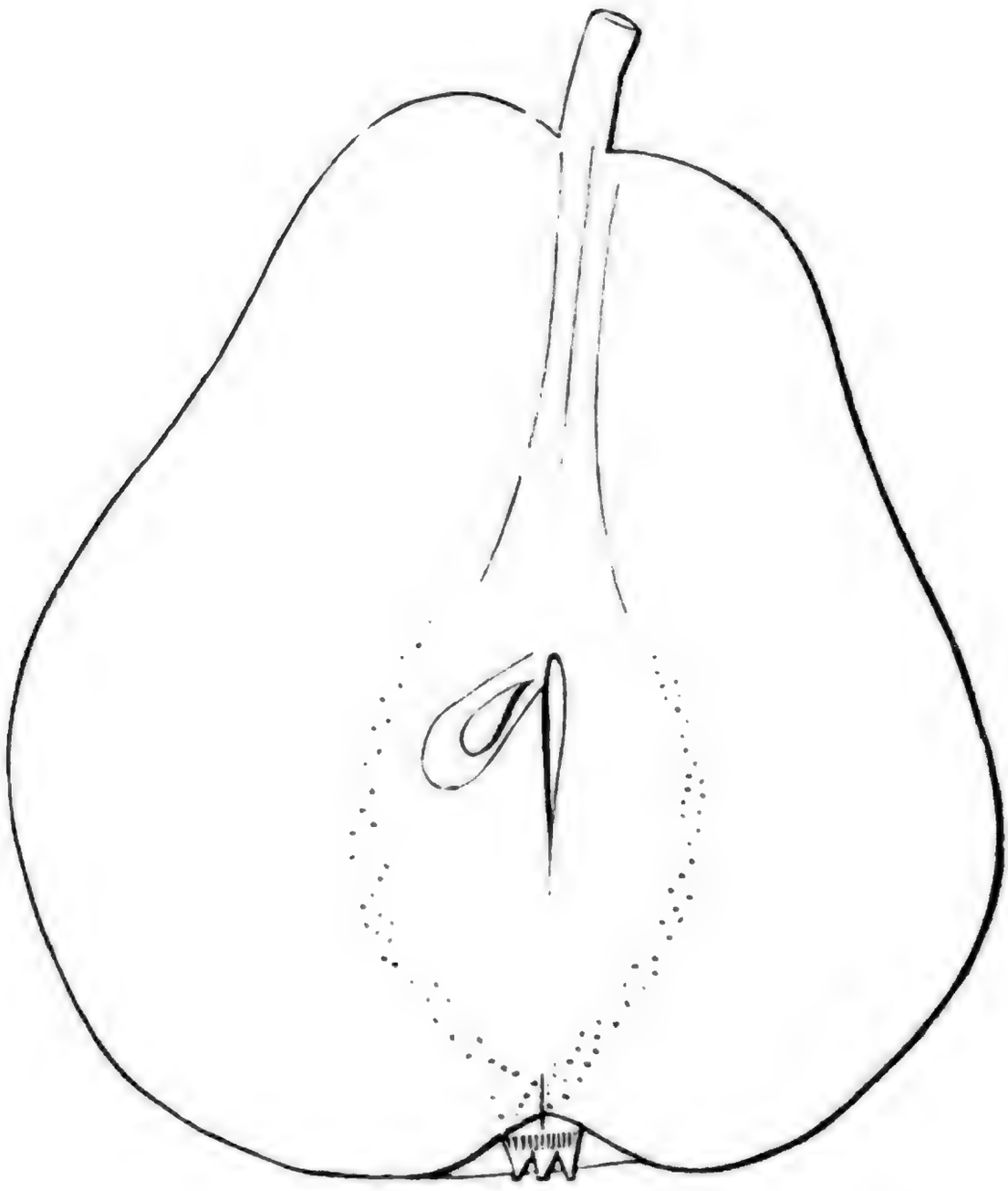
Schale: fein, glatt, gelblich-grün, bei völliger Reife hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet, die ganze Frucht fein, grünlich und braun, faſt forellenartig punktirt; in der Röthe ſind die Punkte bräunlich umfloſſen.

Fleiſch: weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, ſüß, von ausgezeichnetem, fein gewürzhaftem Geſchmacke.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer klein, gut ausgebildete, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen ſind nur ſchwach vorhanden.

Reife und Nutzung: ſie reift Ende October und hält ſich bis Mitte November; eine vorzügliche Tafelfrucht, die ſich durch Schönheit, Größe und vorzüglichem Geſchmack auszeichnet.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, gedeiht in jedem Boden, iſt nicht empfindlich, trägt reichlich und bildet eine ſchöne Pyramide. — Sommertriebe mäßig ſtark und lang, bräunlich-geröthet, fein punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-zugeſpitzt; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt eilanzettlich, groß, am Rande fein geſägt; Blattſtiel ſtark, kurz.



No. 901. Schöne von Briſſac.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 2. a; Jahn IV. 3. *†† Februar bis April.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde im Jahre 1832 von Jean Henri Benoiſt, Baumſchulenbeſitzer in Briſſac bei Angers, aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: Belle de Brissac (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 81). 2. Belle de Brissac (Thomas, Guide pratique, S. 85). 3. Belle de Brissac (R. Hogg, the fruit Manual, 1873, S. 373).

Gestalt: sehr große, fast glockenförmige, etwa 95 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit starken Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, aufrecht, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: kurz, stark, fleischig, in einer flachen und weiten Einsenkung stehend.

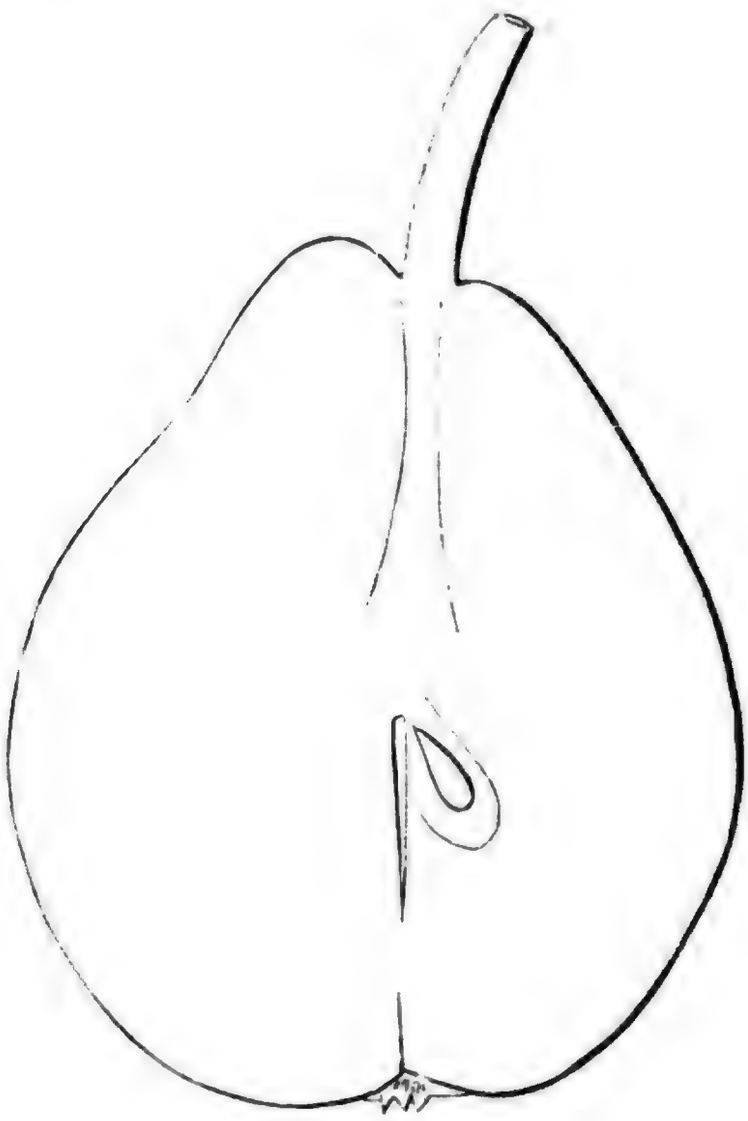
Schale: stark, rauh, hellgelb; Punkte bemerklich, zerstreut, braun: Rostfiguren finden sich um den Kelch und den Stiel häufig.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, halbschmelzend, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, große, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen finden sich häufig.

Reife und Nutzung: Februar bis April. Werthvolle Frucht für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel noch brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, trägt mäßig und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe mäßig stark und lang, braunroth punktirt; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, kurz zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel kurz und dünn.



No. 902. Schöne von Fleurus.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. 3. ** December-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Alexander Bivort, Baumschulenbesitzer zu Geest-Saint-Remy bei Fleurus in Belgien, aus Samen gezogen und im Jahre 1849 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Belle Fleurusienne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 87). 2. Belle Fleurusienne (Thomas, Guide pratique, S. 83). 3. Belle Fleurusienne (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 374).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, unebene, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die

Frucht ſich normal abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich mit ſchwachen Einziehungen und endet mit abgeſtumpfter Spitze.

Stiel: lang, ſtark, ſchwach gebogen, obenauf wie eingedrückt, in einer ſchwachen Vertiefung ſtehend.

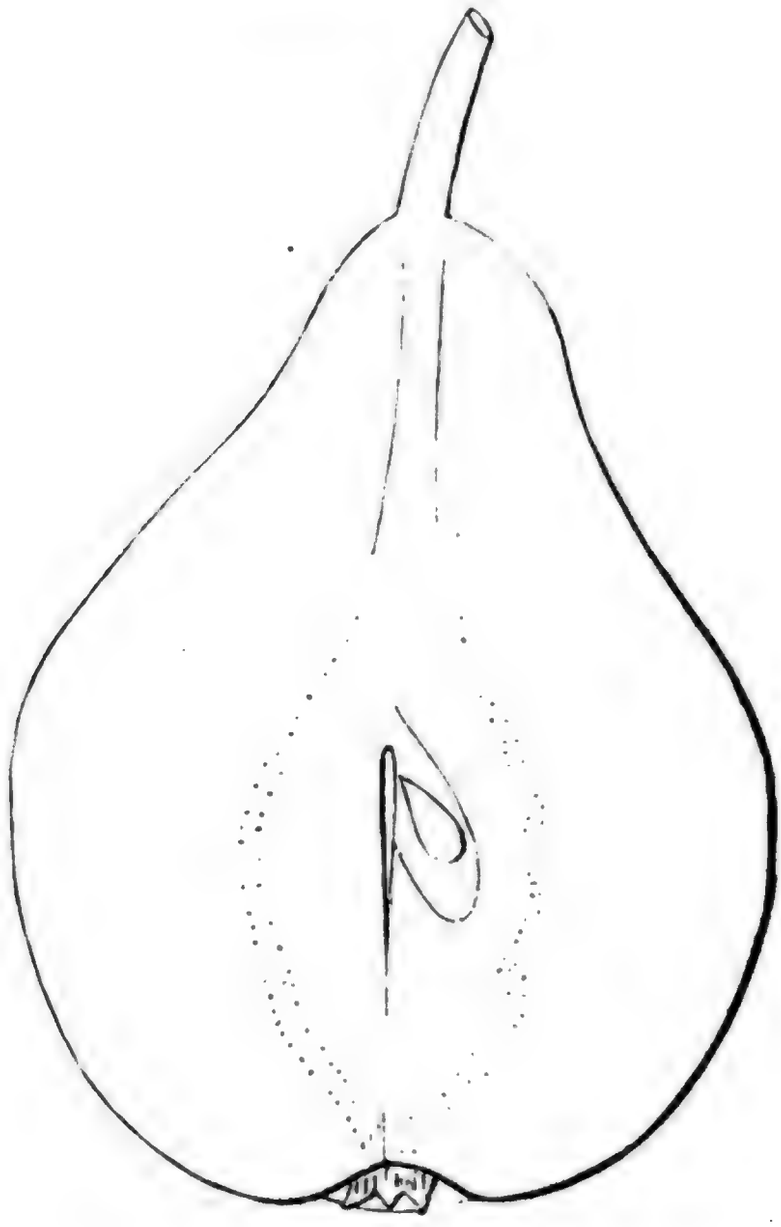
Schale: fein, gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, bräunlich.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, halb-ſchmelzend, ſüß, von gewürzhaftem, wein-ſäuerlichem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: December bis Februar. Recht gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, wächſt gut und bildet auf Quitte und Wildling eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe ſtark und lang, bräunlich-grün, punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt; Blattſtiel mäßig lang und ſtark.



No. 903. Schöne von Flushing.

Diel I. 3. a; Luc. I. 2. a; Jahn III. 1. a. *†† August-September.

Heimath und Vorkommen: André Leroy erhielt sie von Parsons, Baumschulenbesitzer in Flushing bei New-York, ohne Namen und nannte sie wegen ihrer schönen Färbung Belle de Flushing. Nach Downing soll sie um 1845 in Cambridge in Massachusets gezogen und zu Ehren des Gründers der Universität zu Boston Herrn Harvard benannt sein. In Deutschland ist diese gute Marktfrucht noch wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Harvard (Downing, the Fruits and Fruit-trees of America, 1849, S. 392). 2. Belle de Flushing

(André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 88). 3. Belle de Flushing, Boston Epargne, Cambridge Sugar Pear, Sucrée de Cambridge (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 70).

Geſtalt: kleine, birnförmige, 65 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ſitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich mit ſchlanken Einziehungen und endet mit ſtumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung mäßig tief und eng, von ſchwachen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, holzig, braun, ſitzt obenauf wie eingedrückt.

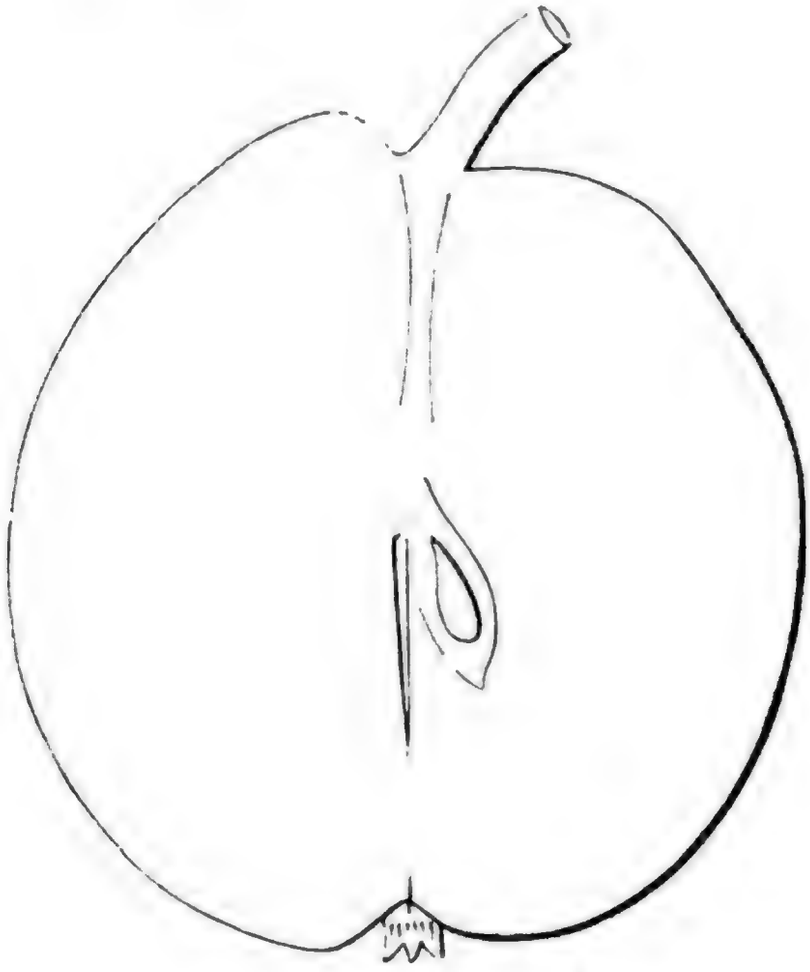
Schale: glatt, gelblich, grün gefleckt, auf der Sonnenſeite lebhaft geröthet; Punkte fein, grün, zerſtreut.

Fleiſch: gelblich-weiß, halb-ſchmelzend, von ſchwach gewürzigem, ſüßweinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende Auguſt bis September. Sehr gute Frucht für die Wirthſchaft.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt außerordentlich fruchtbar und bildet eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe lang und ſtark, braunroth, wollig, punktirt; Fruchtaugen mäßig groß, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, angedrückt; Blatt eiförmig, ſchwach geſägt; Blattſtiele kurz und ſtark.



No. 904. Schöne von Pierre.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahn IV. 3. ** November-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde nach Liron d'Airoles im Jahre 1861 von A. de la Farge zu Pierre bei Salers (Cantal) aus Samen von Diel's Butterbirn gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis-Simon, Baumschulenbesitzer zu Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Belle-et-Bonne de la Pierre (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 84). 2. Fille du Melon de Knops (de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 1862, t. II. Suppl. q. 10). 3. Belle-et-Bonne de la Pierre (Thomas, Guide pratique, S. 76).

Gestalt: kleine, kugelrunde, oft ungleich entwickelte, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen hart, aufrecht, kurz; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, ſtark, gebogen, holzig, in einer weiten und flachen Vertiefung ſtehend.

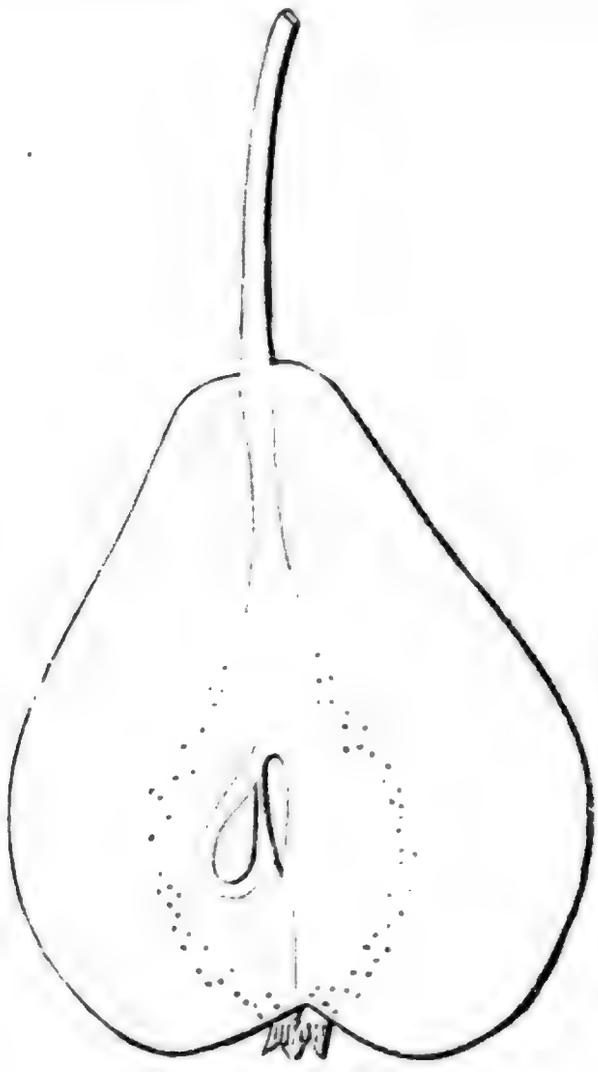
Schale: gelb; Punkte fein, zerſtreut, braun; um Kelch und Stiel findet ſich oft einiger Roſt.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, ſüß, von angenehm ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Sehr brauchbare Tafelfrucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſchwach, trägt gut und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, aufrecht, röthlich-braun, punktirt; Fruchtaugen klein, kegelförmig; Holzaugen ſpitz, angedrückt; Blatt mäßig groß, elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt; Blattſtiele kurz und ſtark.



No. 905. Sebaſtopol.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn III. 2. *† Auguſt.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde in Belgien gezogen und trug im Jahre 1858 bei Minot in Jodoigne die erſten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Sébastopol d'été (A. Bivort, les Fruits du Jardin van Mons, 1867, No. 4). 2. Sébastopol (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 842). 3. Sébastopol d'été (Thomas, Guide pratique, S. 70).

Geſtalt: kleine, kreiſelförmige, etwa 50 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie mit ſchwachen Einziehungen ab.

Kelch: offen oder halbgeſchloſſen; Blättchen klein, lang-zugeſpitzt, mit nach außen neigenden Spitzen; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: lang, dünn, holzig, obenauf wie eingeſteckt, oft ſanft gebogen.

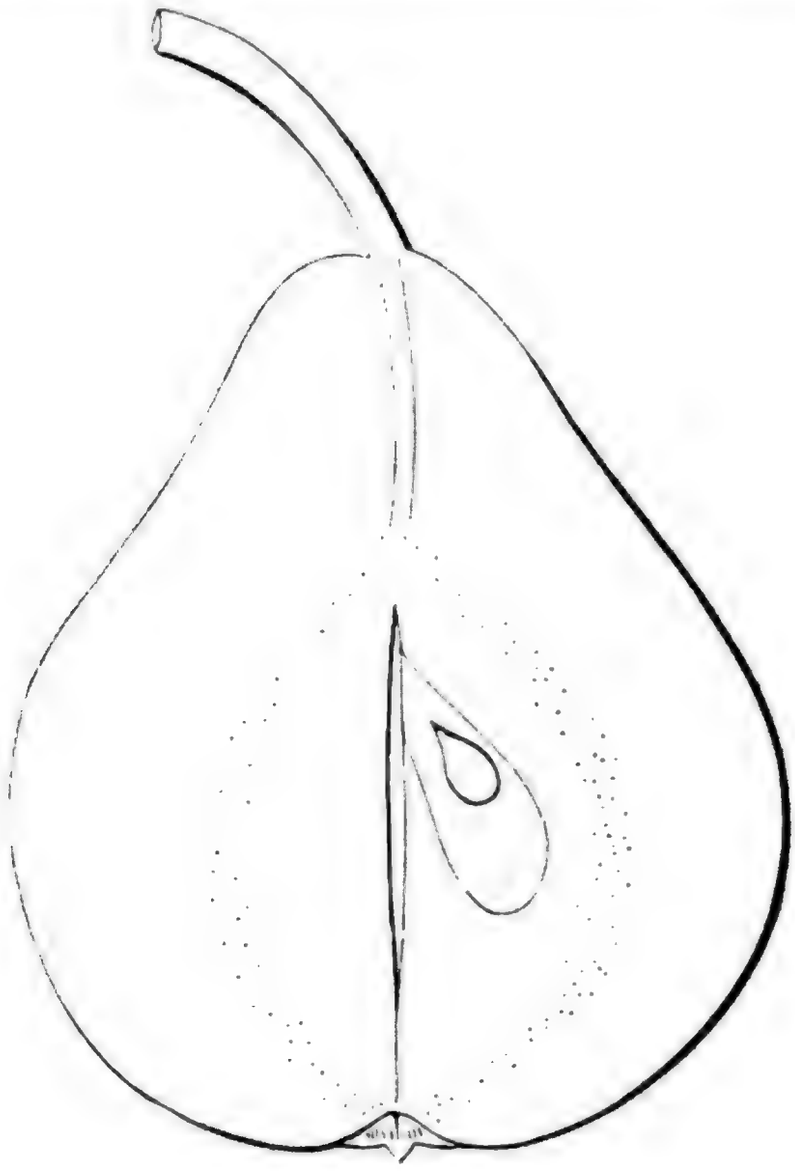
Schale: grünlich, dünn, glatt; Punkte fein, braun, wenig bemerklich; am Stiel braun beroſtet.

Fleiſch: weiß, halbſchmelzend, ſaftreich, von wenig gewürzigem, ſüßweinigem Geſchmacke.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen ſind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Mitte Auguſt. Für die Wirthſchaft brauchbare Frucht.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, iſt ſehr fruchtbar und bildet auf Wildling und Quitte eine ſchöne Pyramide. Sommertriebe ſtark und lang, braun; Fruchtaugen ſtark, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt elliptiſch, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt, faſt ganzrandig, glänzend; Blattſtiel lang und ſtark.



No. 906. Sénateur Préfet.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn III. 3. ** October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Baumschulenbesitzer Boisbunel aus Samen gezogen und später in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: Sénateur Préfet (Thomas, Guide pratique, S. 111).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele macht sie schlanke Einziehungen, auf einer Seite etwas stärker, wie auf der andern und endet mit schräg abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hartſchalig, zugeſpitzt, mit nach außen geneigten Spitzen; Kelcheinſenkung flach, eng, glatt.

Stiel: ſehr lang, holzig, etwas gebogen, braun, ſitzt gewöhnlich etwas unterhalb der wulſtig aufgeworfenen Spitze, oft ſtark zur Seite gedrückt.

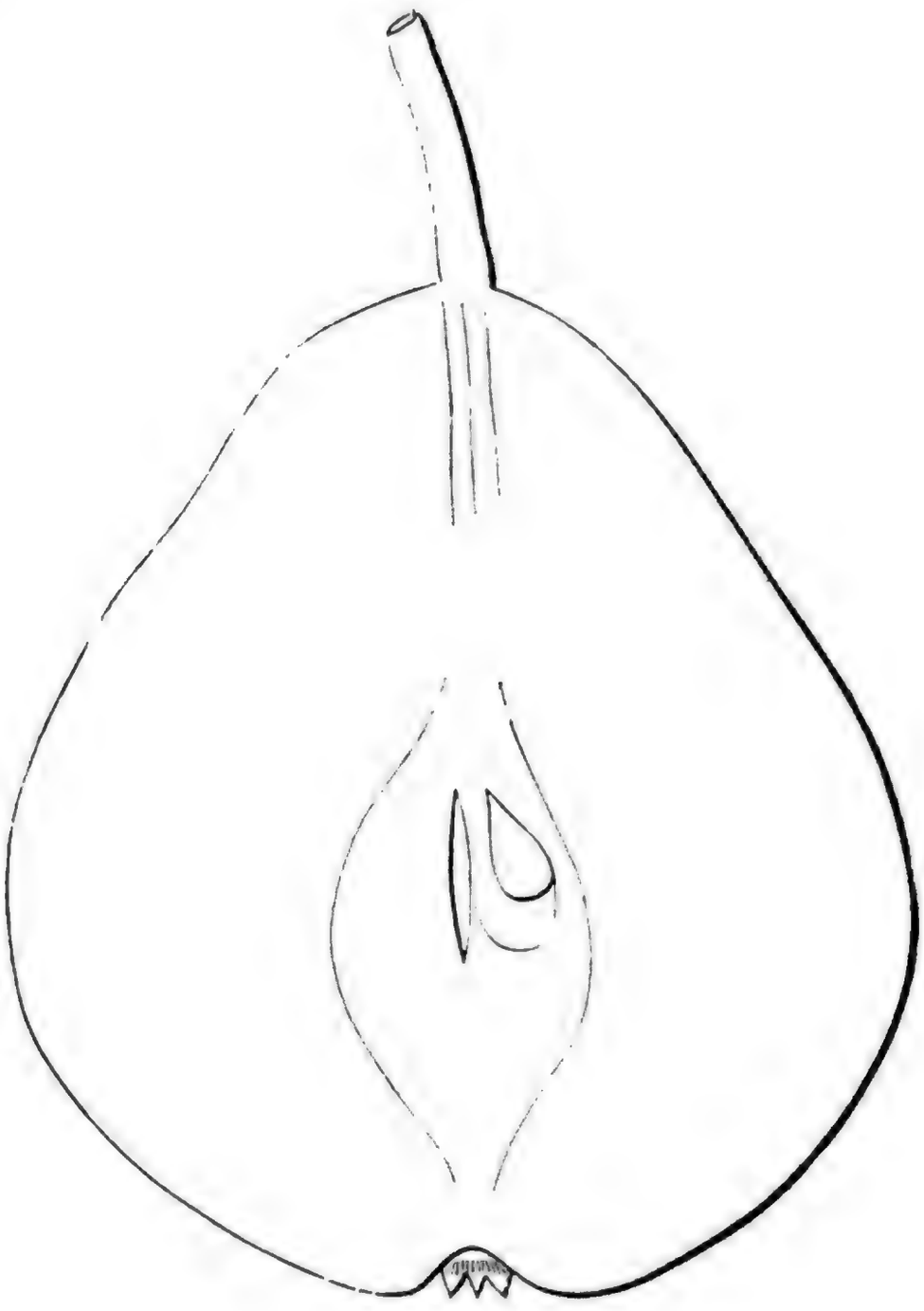
Schale: rauh, gelblich-grün; zimmetfarbiger Roſt überzieht in kleineren und größeren Figuren, die um den Kelch zuſammenfließen, die ganze Frucht.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von ſchwach gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer ſehr groß, kleine, länglich-ovale, kurzzugeſpitzte, ſchwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerkbar.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Ende October und hält ſich bis Mitte November, gleichzeitig mit Diel's Butterbirn und der Köſtlichen von Charneu. Recht gute Tafelfrucht, die alle Beachtung verdient.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt gut, iſt ſehr tragbar, verlangt aber guten, feuchten Boden. Sommertriebe ſtark, lang, braun, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſtumpf-zugeſpitzt, abſtehend; Blatt groß, elliptiſch, oberſeits glänzend, am Rand ſchwach geſägt, nach dem Stiele ganzrandig; Blattſtiel kurz und ſtark.



No. 907. Sénateur Vaiſe.

Diel I. 2. b; Luc. II. 1. b; Jahn V. 1. **†† Anfang September.

Heimath und Vorkommen: dieſe recht gute Varietät wurde von Lagrange, Baumſchulenbeſitzer in Oullens bei Lyon, im Jahre 1860 gezogen und nach dem Präfecten von Lyon benannt. Im Jahre 1864 wurde ſie in den Handel gebracht. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Sénateur Vaise (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 845). 2. Sénateur Vaise (Willermoz, No. 169). 3. Sénateur Vaise (Thomas, Guide pratique, S. 106).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich in eine abgerundete Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, aufrecht, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, dick, fleischig, steht obenauf, oft schief in einer flachen, von einigen Beulen umgebenen Einsenkung.

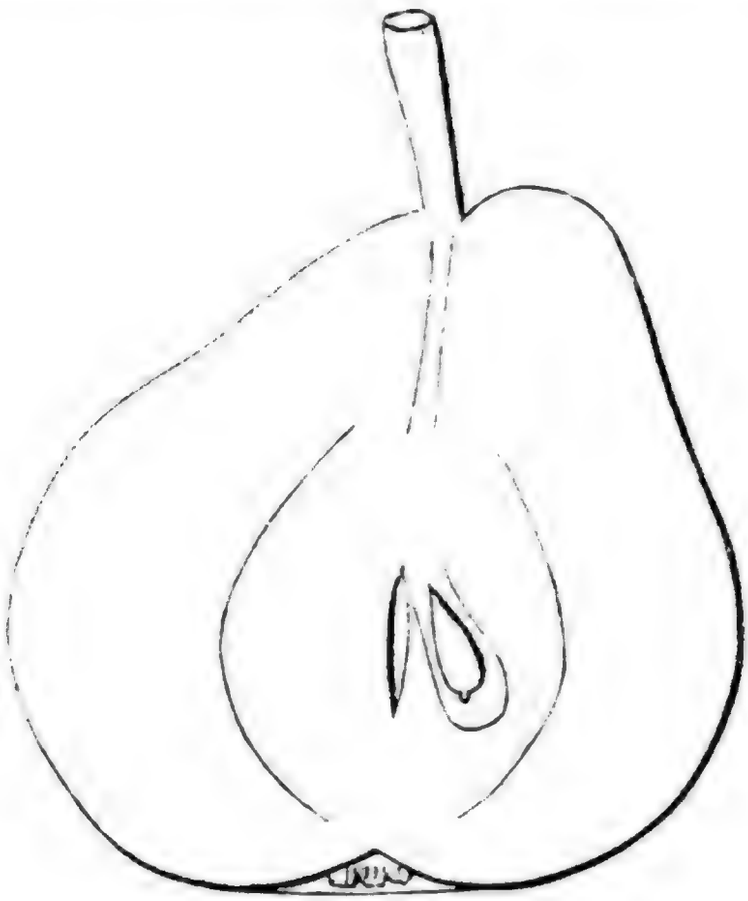
Schale: fein, grünlich-gelb, später goldgelb, auf der Sonnenseite bräunlich gefärbt und carminroth verwaschen; Punkte stark, zerstreut, braun.

Fleisch: weißlich-gelb, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: offen; Fächer geräumig, hellbraune, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Anf. September. Recht gute Tafelfrucht, die gepflückt werden muß, sobald sie anfängt gelblich zu werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, trägt reichlich und eignet sich zu allen Formen. Sommertriebe von mittlerer Länge und Stärke, etwas wollig; Fruchtaugen stumpf-zugespitzt; Holzknospen spitz, braun, abstehend; Blatt hellgrün, oberseits glänzend, unterseits etwas filzig, elliptisch, zugespitzt, am Rande ungleich gesägt; Blattstiel dünn und kurz.



No. 908. Seraphine Ovyn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. b; Jahn IV. 2. *† Anfang October.

Heimath und Vorkommen: sie stammt von den van Mons'schen Aussaaten; der Mutterstamm brachte seine ersten Früchte im Jahre 1854. M. Ovyn, Kaufmann und Mitglied des Gartenbau-Vereins in Courtrai, benannte sie nach seiner Tochter. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von dem Garten-Inspector Koch in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Séraphine Ovyn (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 846).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie fast ohne Einziehungen ab und endet mit einer schiefen, abgestumpften Spitze.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen kurz, holzig, schlecht entwickelt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: 20 mm lang, stark, angeschwollen, sitzt wenig vertieft und unterhalb der mit einem kleinen Wulste sich aufwerfenden Fruchtspitze.

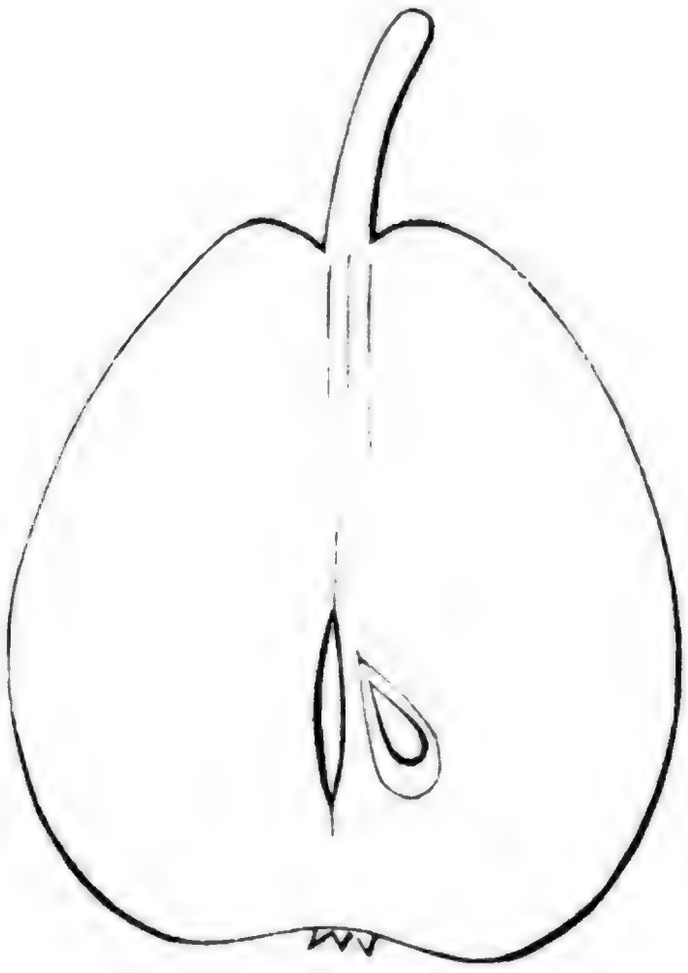
Schale: hellgelb, ſtark beſonnte Früchte mitunter ſchwach geröthet; Punkte fein, zerſtreut; um Kelch und Stiel zuſammenhängend zimmetfarbig beroſtet.

Fleiſch: gelblich-weiß, feſt, halbfein, wenig ſaftreich, von ſüßweinigem, oft herbem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer geräumig, ſchwarz-braune, lang-zugeſpitzte, mit einem Köpfchen verſehene Samen enthaltend. Granulationen ſind bemerklich.

Reife und Nutzung: Anf. October. Für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, trägt reichlich und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe ſchlank, braun, wollig, punktirt; Fruchtaugen oval; Holzaugen ſpitz, abſtehend; Blatt klein, ei-lanzettlich, am Rande unregelmäßig geſägt.



No. 909. Sheldon.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. b. ** October.

Heimath und Vorkommen: dieſe gute Varietät wurde im Jahre 1820 von Sheldon zu Hunn in Nordamerika aus Samen gezogen. Im Jahre 1849 wurde ſie auf einer Gartenbau-Ausſtellung zu Syracuſe zum erſten Male vorgeführt. Nach Frankreich kam ſie im Jahre 1853 an André Leroy, Baumſchulenbeſitzer in Angers, von dem ſie auch die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog.

Literatur und Synonyme: 1. Poire Wayne (Downing, the Fruits and Fruit-trees of America, édition 1863, p. 444). 2. Sheldon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, II. No. 848). 3. Sheldon (Thomas, Guide pratique, S. 74).

Geſtalt: mittelgroße, oval-kreiſelförmige, etwa 60 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Stiele genähert, um den die

Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt ſie ſich mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hornartig, oft wenig ausgebildet; Kelcheinſenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, faſt fleiſchig, aus der ſeichten Vertiefung gewöhnlich ſchräg hervortretend, bisweilen auch durch einen Fleiſchwulſt ſeitwärts gedrückt.

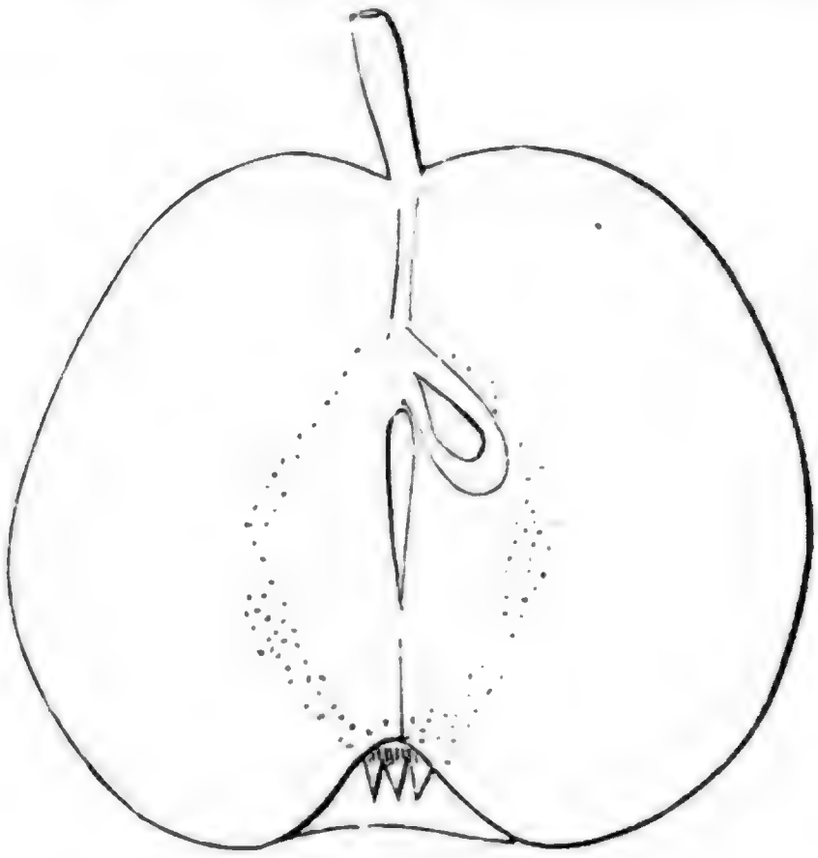
Schale: fein, rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Punkte fein, zahlreich; um den Kelch findet ſich oft zuſammenhängender Roſt. Der Geruch iſt ſchwach.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, von gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: offen; Fächer eng, ſchwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: ſie zeitigt Anfangs October. Recht gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, bildet auf Wildling eine unregelmäßige Pyramide, trägt reichlich und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe ſchwach, kurz, ledergelb, etwas wollig, fein, punktirt; Fruchtaugen klein, ſtumpf, wollig; Holzaugen eiförmig, ſpitz, abſtehend; Blätter mäßig groß, elliptiſch, am Rande fein geſägt; Blattſtiel mäßig lang und ſtark.



No. 910. Sterling.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn III. 2. ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Amerika. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Sterling (The Fruits and Fruits-trees of America, 1872, S. 859). 2. Sterling (Thomas, Guide pratique, S. 114).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist wenig dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt sie merklicher ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: 1 cm lang, an der Basis oft fleischig, steht obenauf, wie eingedrückt, ist mitunter auch durch eine fleischige Anschwellung zur Seite gebogen.

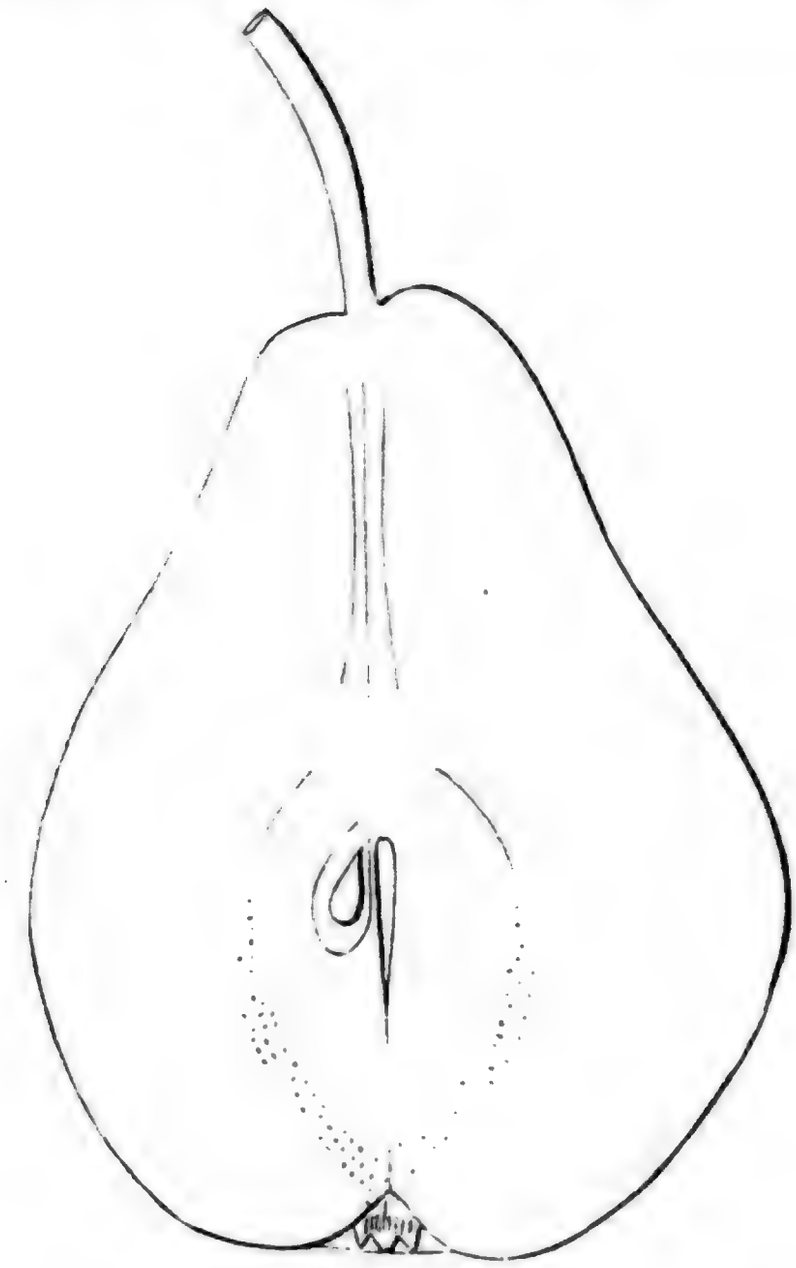
Schale: etwas rauh, gelblich-grün, später gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet; die ganze Frucht ist mit einem hellbraunen Rost überzogen, auf dem hellere Punkte erscheinen.

Fleiſch: gelblich-weiß, ſchmelzend, fein, ſaftreich, von erhabenem, gewürzigem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Kernhaus: ſchwach hohlachſig; Fächer klein, länglich-ovale, kurz-zugeſpitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen ſind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende September, ſie hält ſich bis Mitte October. Wenn auch klein, doch eine vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, iſt ſehr fruchtbar und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. — Sommertriebe etwas geröthet, ſchwach punktirt; Fruchtaugen ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt mittelgroß, elliptiſch, am Rande ſtark geſägt; Blattſtiel kurz und dünn; Nebenblätter kurz, fadenförmig.



No. 911. Süße von Montluçon.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahn III 2. ** September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1812 in der Hecke eines Gartens zu Montluçon gefunden und von Rochet, dem damaligen Gärtner daselbst, benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Sucré-Vert de Rochet (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1863, V.). 2. Sucrin-Vert (Pomologie de la France, 1864, II, No. 109). 3. Sucrée de Montluçon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie. No. 862). 4. Sucrée de Montluçon (Thomas, Guide pratique. S. 66).

Geſtalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Kelche genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie ohne Einziehungen ab und endet mit ſchiefer, kegelförmiger Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung tief und eng.

Stiel: lang, holzig, gebogen, oben und unten wenig verdickt, in der Regel etwas ſeitlich in einer Einſenkung zwiſchen Falten ſtehend.

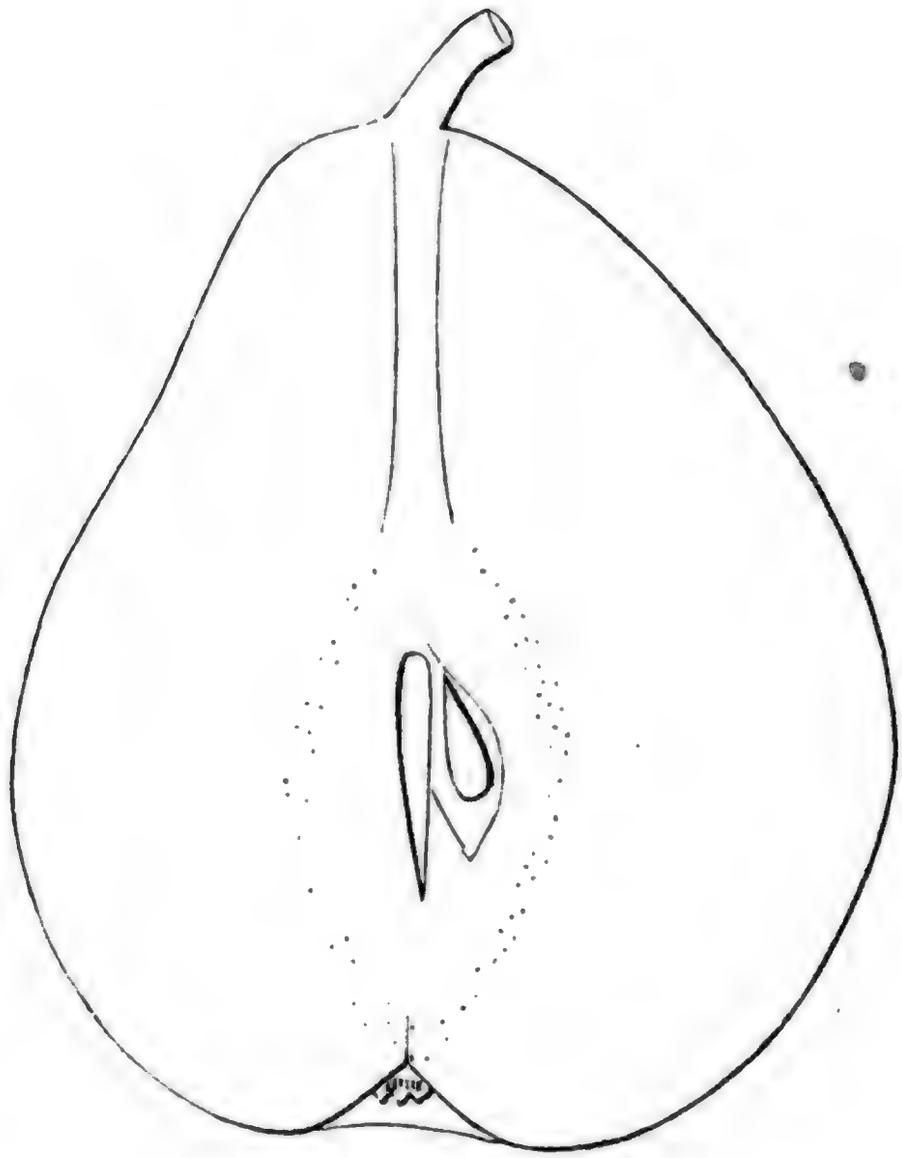
Schale: ſtark, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet und geflammt; Punkte fein, zerſtreut, braun; um Kelch und Stiel finden ſich häufig Roſtanflüge.

Fleiſch: gelblich-weiß, fein, ſchmelzend, ſaftreich, von ziemlich ſüßem, durch feine Säure gehobenem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugeſpitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für Tafel und Haushalt gleich gut.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, iſt ſehr fruchtbar und bildet auf Quitte und Wildling eine ſchöne Pyramide. — Sommertriebe lang und ſtark, grünlich-braun, ſtark punktirt; Fruchtaugen ſtark, ſtumpf-kegelförmig; Holzaugen ſpitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, langzugeſpitzt, am Rande tief geſägt; Blattſtiel kurz und ſtark.



No. 912. Vauquelin. = Jeh. Kat. 313

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn VI. 3. ** November-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Gartenbesitzer Vauquelin-Desmarest in Rouen aus Samen gezogen; die Aussaat geschah um 1818; im Jahre 1835 trug zuerst der Mutterstamm. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Vauquelin (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 889). 2. De la Pentecôte (Tougard, de Rouen, Annales de Pomologie, belge et étrangère, 1853, I, S. 101). 3. Vauquelin (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 518). 4. Vauquelin, Connétable de Clisson (Thomas, Guide pratique, S. 69).

Geſtalt: große, unregelmäßig-eiförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch iſt dem Stiele genähert, um den die Frucht ſich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht ſie keine oder nur ſchwache Einziehungen und verjüngt ſich mit abgeſtumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, klein, kurz-zugeſpitzt; Kelcheinſenkung tief und weit.

Stiel: kurz, oft auch mittellang, dick, angeſchwollen, obenauf in einer ſchwachen Vertiefung ſtehend.

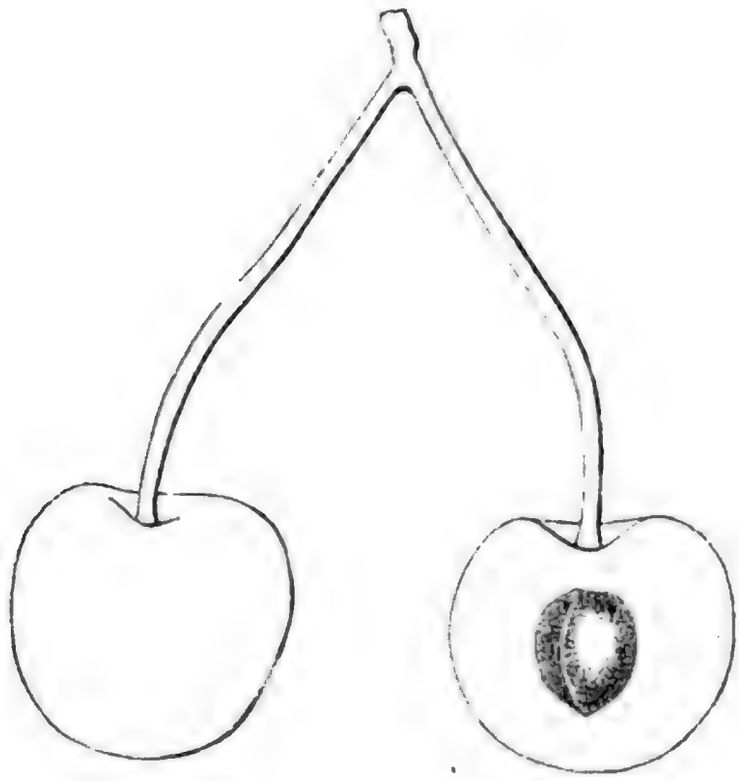
Schale: dick, rauh, grünlich-gelb, an der Sonnenſeite ſchwach geröthet und geflammt; Punkte fein, zahlreich; Roſtflecken um Kelch und Stiel bemerklich.

Fleiſch: weißlich-gelb, ſchmelzend, ſaftreich, von etwas herbem, ſüßweinigem Geſchmack.

Kernhaus: hohlachſig; Fächer geräumig, ſchwarzbraune, lang-zugeſpitzte Samen enthaltend. Granulationen ſind vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: November bis Januar. Für Tafel und Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, bildet eine ſchöne Pyramide und trägt ziemlich gut. Sommertriebe ſtark, lang, bräunlich, fein punktirt; Fruchtaugen eirund, klein; Holzaugen klein, abſtehend; Blatt elliptiſch, ſcharf geſägt; Blattſtiel lang und ſtark; Nebenblätter lang, linienförmig.



No. 233. Kaſſin's frühe Herzkirſche.

Truchſeß I. A. a. Schwarze Herzkirſche. **†† 1. Woche der Herzkirſche.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Frucht wurde von dem Weinbergsbeſitzer Kaſſin zu Werder bei Potsdam aus Samen gezogen. In Deutſchland iſt ſie wenig verbreitet; ſie verdient wegen ihrer frühen Reifezeit, ihrer Güte und wegen ihrer Tragbarkeit die allgemeinſte Verbreitung. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt verdankt ſie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Kaſſin's Frühe (Lauche, Handbuch des Obſtbaues, 1882, S. 342, No. 37).

Geſtalt: große, ſtumpf-herzförmige Frucht; am Stiele iſt ſie ſtark, am Stempelpunkte etwas abgeſtumpft; die beiden Seiten ſind ſchwach gedrückt, die Rückenſeite am ſtärkſten. Der Bauch zeigt gewöhnlich eine flache Furche, der Rücken nur eine Linie. Der Stempelpunkt ſteht ohne Vertiefung auf der Spitze.

Stiel: mäßig ſtark, etwa 35 mm lang, grün, auf der Sonnenſeite geröthet; er ſitzt in weiter, ſeichter Einſenkung.

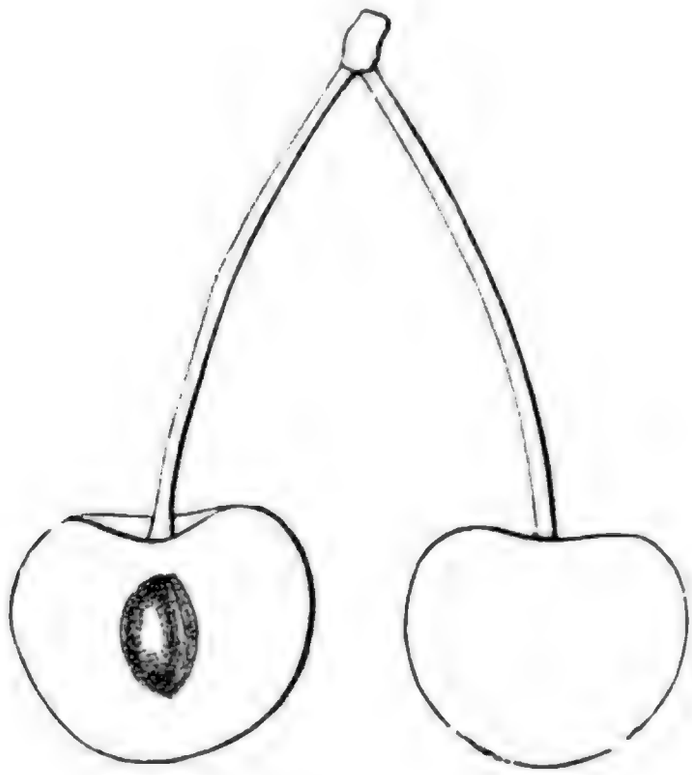
Haut: glänzend, dunkelbraun, in voller Reife ſchwarzroth, mit durchſcheinenden, hellen Punkten.

Fleisch: etwas heller wie die Haut, stark gefärbt, saftreich, süß, von vorzüglichem Geschmack.

Stein: rundlich-oval; Backen ziemlich stark; die Bauchkante tritt nach der Spitze zu stark hervor; die Rückenkante ist ziemlich tief gefurcht.

Reifezeit und Nutzung: sie reift in der ersten Woche der Kirschenzeit, gewöhnlich Anfangs Juni. Für Tafel und Haushalt sehr werthvoll. In Werder wird sie wegen ihrer frühen Reifezeit sehr geschätzt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jedem Boden. Von der Werder'schen frühen Herzkirsche unterscheidet sie sich durch mindestens acht Tage frühere Reife, durch längeren Stiel, durch die Form des Steines und durch größere Frucht.



No. 234. Schmidt's frühe Herzkirsche.

Schwarze Herzkirsche. **†† 1. Woche der Kirschzeit.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Weinbergsbesitzer F. Schmidt in Werder bei Potsdam aus Samen gezogen

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: große, stumpf-herzförmige, am Stiele merklich abgeschnittene, am Stempelpunkte gedrückte Frucht; die Bauchseite ist schwach, die Rückenseite stark gedrückt. Die Bauchseite hat eine flache, oft wenig bemerkliche Furche; die Rückenseite zeigt nur eine flache Furche, oft selbst einige Erhöhung und die Frucht zeigt dann einen Höcker. Der Stempelpunkt liegt in flacher Vertiefung; der Bauch erhebt sich über die Vertiefung des Stempelpunktes oft etwas, und es entsteht dadurch auf dem Rücken über dem Stempelpunkte ein Grübchen.

Stiel: mittelgroß, grün, 4—5 cm lang, sitzt in weiter und tiefer Höhlung, deren Rand nach dem Rücken und dem Bauch abfällt und sich zu beiden Seiten nur wenig erhebt.

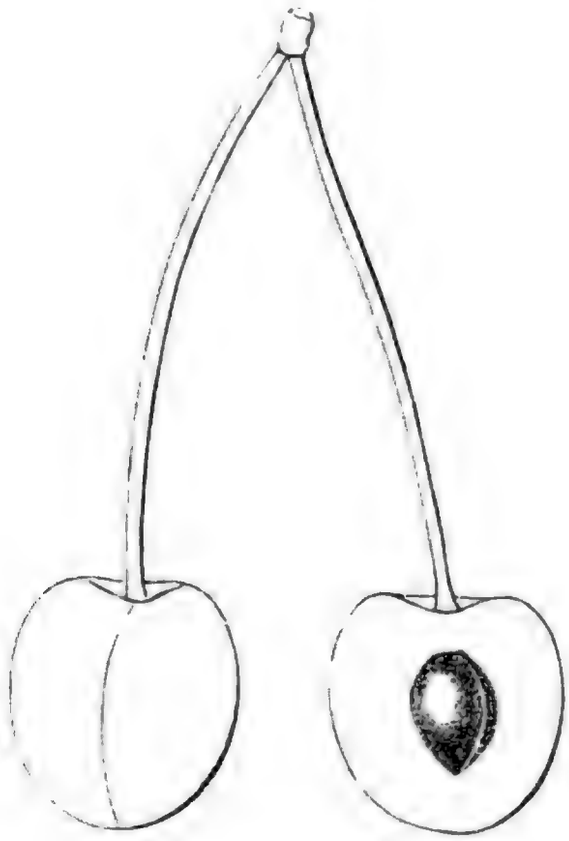
Haut: glatt, glänzend, dunkelbraun, zuletzt schwarzbraun.

Fleisch: für eine Herzkirsche ziemlich fest, heller als die Haut; der Saft ist gefärbt und der Geschmack süß und gut.

Stein: mittelgroß, rundlich, die Rückenkanten sind breit; die Mittelkante tritt nur mäßig vor, die Nebenkanten etwas stärker; oft zeigen sich Afterkanten.

Reife und Nutzung: erste Woche der Kirschzeit. Ist für Tafel und Haushalt gleich brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst lebhaft, gedeiht in jedem Boden und ist sehr fruchtbar.



No. 235. Von Ladés ſpäte Knorpelkirſche.

Truchſeß I B. b. Bunte Knorpelkirſche. ** Anf. September bis Anf. October.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Kirſche wurde vom General-Conſul von Ladé in Villa Monrepos bei Geiſenheim aus Samen gezogen. Es iſt die ſpäteſte aller mir bekannten ſüßen Kirſchen, die häufig angepflanzt zu werden verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt verdankt ſie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: ſie wird hier zuerſt beſchrieben.

Geſtalt: mäßig große, länglich-ſtumpf-herzförmige, am Stiele ſtark gedrückte, am Stempelpunkte abgerundete Frucht; am Bauche und auf dem Rücken iſt ſie nur ſchwach gedrückt; die Furche iſt kaum ſichtbar; der ſtarke Stempelpunkt ſteht oben auf der Spitze.

Stiel: ſehr lang, dünn, ſchwach gebogen, in einer ſchwachen Vertiefung ſtehend.

Haut: glänzend-hellroth, auf der Sonnenſeite etwas dunkler, dazwiſchen fein geſtrichelt. Nur ganz beſchattete Früchte ſind gelblich.

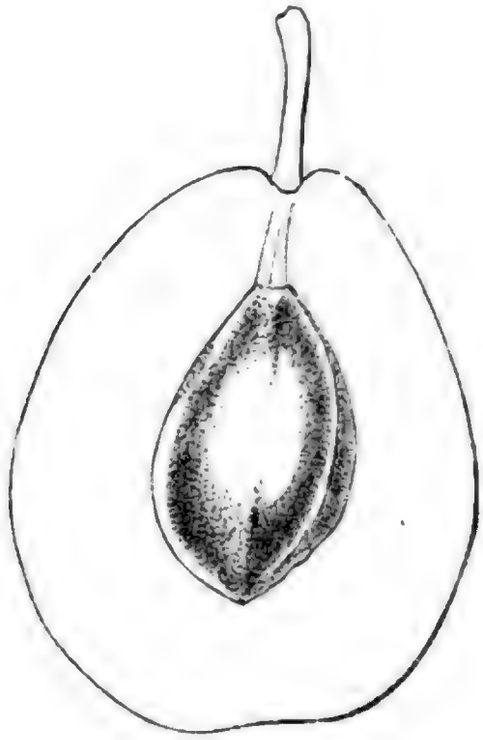
Fleiſch: ſehr feſt, gelblich, von vortrefflichem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Stein: länglich-oval, flach-gedrückt, ſtumpf-ſpitz, die breite Kante ſtark gefurcht, die gegenüberliegende bildet nur eine wenig erhabene Linie.

Reife und Nutzung: ſie reift Anfangs September und hält ſich bis Anfang October. Für Tafel und Haushalt ſehr brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr tragbar und gedeiht in jedem Boden. Die Sommertriebe ſind ſtark und ſchlank.

Von der Hildesheimer ſpäten Knorpelkirſche unterſcheidet ſie ſich durch längeren Stiel, durch die abgerundete Spitze und durch die ſpätere Reifezeit.



No. 281. Agener Pflaume.

Liegel I. 1. b; wahre rothe Zwetsche. **†† Mitte September.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät ſtammt aus Frankreich, wo ſie in der Umgegend von Agen häufig vorkommt und von dort aus in großen Maſſen als Prunelle verſchickt wird. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt; ſie verdient aber wegen ihrer Tragbarkeit und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von R. Lauche, Obergärtner in Abtnaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: 1. Prune d'Agen (Mas, le Verger. No. 41). 2. Prune d'Agen (Thomas, Guide pratique. S. 161). 3. Agener Pflaume (Wiener Gartenzeitung, 1877, S. 111). 4. D'Agen, Prune d'Ast, Prune du roi, Robe de Sargent, St. Maurin (R. Hogg, the fruit Manual, 1873, S. 534).

Geſtalt: große, ovale oder umgekehrt-eiförmige, etwa 40 mm breite und 50 mm hohe Frucht; Rücken und Bauch ſind gleichmäßig erhoben, die größte Breite findet ſich dem Kopfe genähert; Furche flach, theilt meiſt ungleich; der Stempelpunkt ſitzt auf der wenig gedrückten Spitze in einem ſtarken Grübchen.

Stiel: mäßig lang und ſtark, unbehaart, ſitzt faſt obenauf; in flacher, enger Einſenkung.

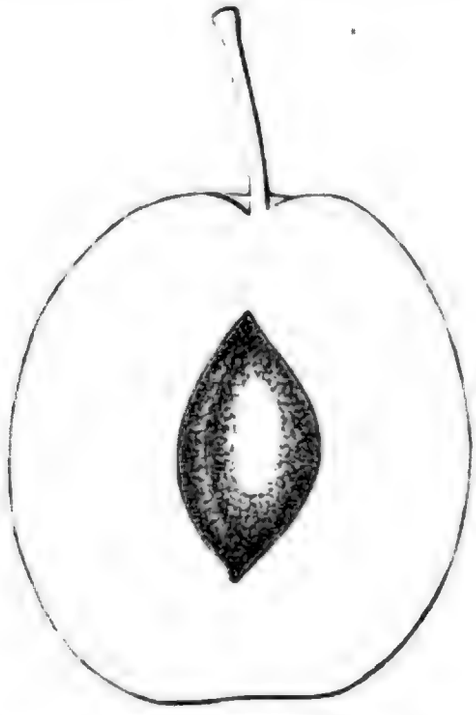
Haut: dünn, etwas ſäuerlich, leicht abziehbar, braunroth, mit dunkleren, ſchwarzbraunen Flecken; feine, weißliche Punkte finden ſich zahlreich, mitunter auch Roſtfiguren. Der blaue Duft iſt ziemlich ſtark.

Fleiſch: gelblich, feſt, leicht ablöslich, ſaftreich, ſüß, von ſehr angenehmem Geſchmack.

Stein: groß, länglich-oval, ſtark gefurcht; Rückenkante ſtark hervortretend; Bauchkante ſcharf; Furche mäßig tief.

Reife und Nutzung: Mitte September. Für Tafel und Wirthſchaft, ſowie auch zum Welken vorzüglich.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt gut, iſt nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe ſchlank, kahl, violettbraun, ſchwach ſilberhäutig; Augen ſtumpf-zugeſpitzt, abſtehend; Blatt elliptiſch, wellenförmig gebogen, am Rande ſchwach gekerbt.



No. 282. Anna Späth.

Liegel II. 1. b. Rothe, zwetschenartige Damascene. **†† September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche, späte Varietät wurde vor etwa 10 Jahren von dem Baumschulenbesitzer, Oekonomierath L. Späth zu Berlin aus Samen gezogen; er benannte sie nach seiner Gemahlin. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie direkt vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Anna Späth (Oberdieck, Wiener Illustrirte Gartenzeitung, 1879, S. 7). 2. Anna Späth (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 358). 3. Anna Späth (Thomas, Guide pratique. S. 168).

Gestalt: ziemlich große, rundlich-ovale, etwa 40 mm breite und 45 mm hohe Frucht; am Stiel und am Kopfe ist sie flach abgerundet; der Stempelpunkt liegt neben einem mäßig weiten und tiefen Grübchen.

Stiel: 15 mm lang, dünn, glatt, grün; Stieleinsenkung weit und mäßig tief.

Haut: ablöslich, nicht säuerlich, braunroth, in voller Reife schwarzblau; hellbraune Punkte finden sich häufig, mitunter auch kleine Rostfiguren; der Duft ist bläulich.

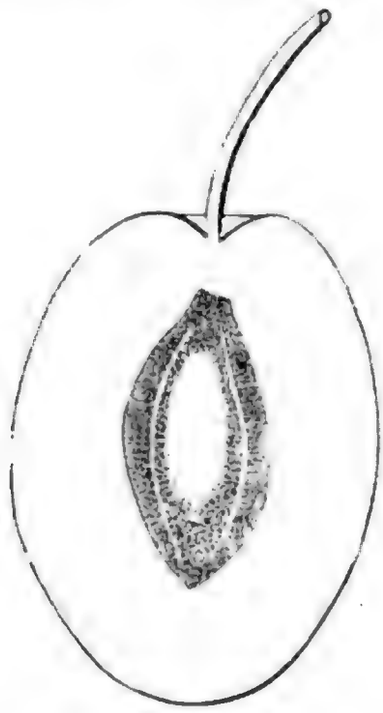
Fleisch: grünlich-gelb, in voller Reife gut vom Steine löslich, saftreich, fein, von süßem, recht gutem Geschmack.

Stein: länglich-oval, dick, ſtark gefurcht; Rückenkante ſtark hervortretend; Bauchkante ſcharf, tief.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Ende September und iſt zum friſchen Genuſſe, zum Welken und zu Compot gleich brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt nicht empfindlich und ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe ſind lang und ſtark, glatt, ſilberhäutig, gefleckt, hellgrün, an der Sonnenſeite violettbraun; das Blatt iſt mäßig groß, glänzend, flach, ei-lanzettlich, kurz-zugeſpitzt, ſchwach und ſtumpf gekerbt; Blattſtiel kurz; Drüſen klein; Augen mäßig groß, anliegend; Träger vorſtehend, gerippt.

Die Varietät Anna Späth zeichnet ſich durch frühe und reiche Tragbarkeit und guten Geſchmack aus; ſie verdient auch wegen ihrer ſpäten Reifezeit alle Beachtung.



No. 283. Werder'sche Frühzwetsche.

Liegel I. 2. b. Rothe, damascenenartige Zwetsche. **†† Anfangs bis Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 40 Jahren von August Schmidt, Weinbergsbesitzer zu Werder bei Potsdam, aus Samen gezogen; sie ist daselbst sehr verbreitet und wegen ihrer großen Tragbarkeit, frühen Reifezeit und wegen ihres guten Geschmacks sehr geschätzt. Mitte August werden von dieser Sorte täglich gegen 1400 Tinen mit dem Dampfschiff nach Berlin geschickt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet, verdient aber größere Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Werder'sche Frühzwetsche (Lauche, Einleitung zum Studium der Pomologie von Lucas, 1877, S. 254). 2. Werder'sche Frühzwetsche (Lauche, Monatsschrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königl. preuß. Staaten, 1880, Februar-Heft, Taf. I). In Werder wird sie auch häufig Stengelpflaume genannt.

Gestalt: der Hauszwetsche ähnliche, aber am Stiel mehr abgerundete, etwa 45 mm lange und 35 mm breite Frucht; der Bauch und der Rücken bilden eine gleiche Linie, die Furche ist kaum wahrnehmbar; der deutliche Stempelpunkt sitzt obenauf, häufig aber nicht ganz auf der Mitte der Spitze.

Stiel: 20 mm lang, dünn, gebogen, hellgrün; Stielhöhle eng und flach.

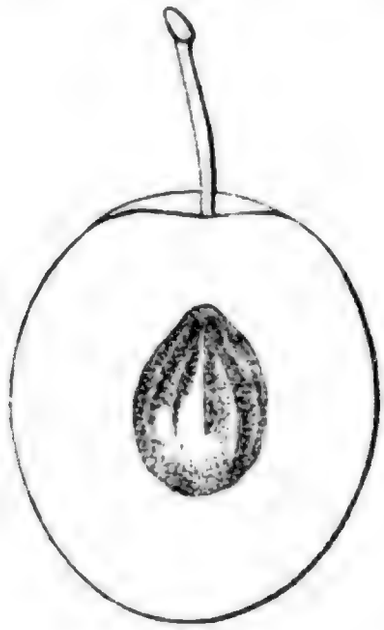
Haut: fein, leicht abziehbar, bräunlich-roth; feine, bräunliche Punkte finden sich häufig; der hellblaue Duft ist mäßig stark.

Fleisch: gelblich, saftreich, weich, sehr süß, von recht gutem, angenehmem Geschmack.

Stein: der Hauszwetsche ähnlich, dickbackig, am Stielende unregelmäßig abgestumpft, nach unten zugespitzt; Rückennaht schwach hervortretend; Bauchnaht tief gefurcht.

Reifezeit und Nutzung: sie reift von Anfang bis Ende August. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt ungemein dankbar und gedeiht in jedem Boden; in feuchtem Boden werden die Früchte indessen größer, als in trockenem. In Werder hat man die Beobachtung gemacht, daß auf Bauernpflaume veredelte Bäume besser tragen und größere Früchte hervorbringen, als auf Spilling veredelte. Die Sommertriebe sind schwach behaart, grün, an der Sonnenseite braunroth; Augen spitz, abstehend; Blätter mäßig groß, ei-lanzettlich oder elliptisch, kurzzugespitzt, oberseits glatt, unterseits schwach wollig, am Rande stark gekerbt; der Stiel ist mit zwei Drüsen versehen.



No. 284. Fritze's Herrnpflaume.

Liegel II. 2. a. Blaue, wahre Damascene. **†† Mitte Auguſt.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Pflaume wurde vor etwa 40 Jahren in Werder bei Potsdam aus Samen gezogen, wo ſie häufig vorkommt und ſehr geſchätzt wird. In Deutſchland iſt ſie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von dem Weinbergsbeſitzer Auguſt Fritze in Werder.

Literatur und Synonyme: 1. Fritze's Herrnpflaume (Lauche, Monatsſchrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich preußiſchen Staaten, Februar-Heft, 1880, Taf. I). 2. Fritze's Herrnpflaume (Lauche, Illuſtrirtes Handbuch des Obſtbaues, S. 360).

Geſtalt: mäßig große, rundlich-ovale, etwa 40 mm hohe und 35 mm breite Frucht; der Rücken iſt nur wenig flacher, als der Bauch. Der große, gelbliche Stempelpunkt ſitzt in flacher Vertiefung, etwas ſeitwärts der Spitze; die Furche iſt ſchwach.

Stiel: 15 mm lang, mäßig ſtark, grün, glatt; Stielhöhle weit und flach.

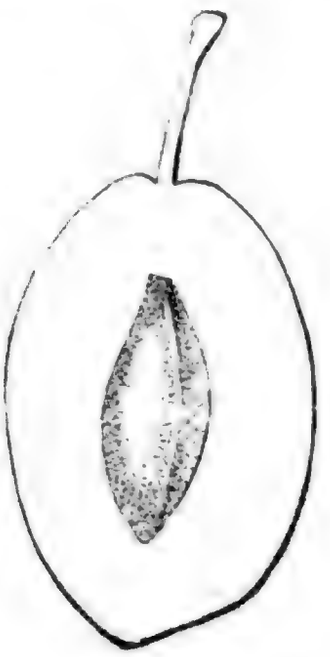
Haut: dünn, leicht abziehbar, wenig ſäuerlich, dunkelblau, bei voller Reife ſchwarzblau, einzelne Stellen violett; Pünktchen wenig bemerklich; der Duft iſt blau und ſtark.

Fleiſch: gelblich, zwetſchenartig, weich, fein, ſaftreich, von vorzüglichem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Stein: rundlich-oval, leicht vom Fleische löslich; Rückenkante flach und scharf; Bauchkante stark, weit und tief; Backen dick, wenig gefurcht.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte August. Für Tafel und Wirthschaft vorzügliche Frucht. In Werder wird sie wegen ihrer großen Tragbarkeit, frühen Reifezeit und wegen ihres guten Aussehens sehr geschätzt und häufig angepflanzt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist ungemein tragbar und gedeiht auch in leichtem Boden, wenn er nur feucht genug ist. Die Sommertriebe sind glatt, grün, sonnenwärts bräunlich; die Augen sind mäßig groß, stumpf-zugespitzt, anliegend; Träger flach; das Blatt ist groß, länglich-eiförmig oder ei-lanzettlich, runzlich, unterseits schwach behaart, stumpf-gekerbt; Blattstiel lang, etwas wollig, gewöhnlich mit zwei Drüsen versehen.



No. 285. Lindow'sche frühe Werder'sche.

Liegel I. 1. b. Rothe Zwetsche. **†† Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 50 Jahren von Lindow, Weinbergsbesitzer in Werder bei Potsdam, aus Samen gezogen. In Werder ist sie sehr verbreitet und wird wegen ihrer frühen Reifezeit und wegen ihrer großen Tragbarkeit sehr geschätzt. Von der rothen Zwetsche oder Rosinenpflaume unterscheidet sie sich leicht durch die am Kopf fehlende Vertiefung, durch edleren Geschmack und durch ihre frühere Reife. In Deutschland ist sie wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Lindow'sche frühe Werder'sche (Lauche, Monatsschrift zur Beförderung des Gartenbaues in den Königlich preußischen Staaten, 1880, Februar-Heft). 2. Lindow'sche frühe Werder'sche (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 361).

Gestalt: mittelgroße, länglich-ovale, an den Seiten wenig gedrückte, etwa 40 mm hohe und 25 mm breite Frucht; der deutliche Stempelpunkt sitzt auf der sich konisch rundenden Spitze.

Stiel: 14 mm lang, dünn; Stielhöhle flach und eng. Die Frucht fällt leicht ohne Stiel vom Baume, wird aber weder sandig noch schmutzig.

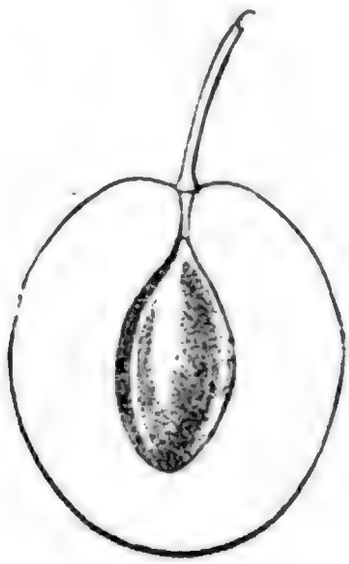
Haut: bei völliger Reife gelblich-braunroth, leicht abziehbar, abgerieben scheinen wenig bemerkliche Punkte hindurch; der Duft ist stark, hellblau.

Fleiſch: gelblich, zart, weich, ſaftreich, leicht ablöslich, von angenehmem, ſüß-weinigem Geſchmack.

Stein: klein, lanzettlich, am Kopf wenig abgeſtumpft; die Bauchkante iſt ziemlich breit, die Ränder faſt glatt; die Mittelkante des Rückens nach dem Stielende oft ſcharf vorſtehend.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Anfangs Auguſt. Für Tafel und Wirthſchaft gleich gut.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt dankbar und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe glatt, grün; Augen ſpitz, braun, abſtehend; Blatt länglich-oval, oberſeits kahl, runzlich, unterſeits ſchwach behaart, am Rande gleichmäßig gekerbt; Blattſtiel behaart, mit zwei Drüſen verſehen.



No. 286. Von Ladés späte Mirabelle.

Liegel II. 2. c. Gelbe, wahre Damascene. **†† Ende September.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Frucht wurde vom General-Conſul von Ladé in Villa Monrepos bei Geiſenheim aus Samen gezogen. Sie ſcheint wenig verbreitet zu ſein, verdient aber wegen ihrer reichen Tragbarkeit, wegen ihrer Güte und ſpäten Reifezeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt verdankt ſie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: ſie wird hier zuerſt beſchrieben.

Geſtalt: kleine, rundlich-ovale, 28 mm breite und 35 mm hohe Frucht; die ziemlich breite, aber ſeichte Furche drückt den Rücken etwas und theilt gewöhnlich ungleich; der Stempelpunkt ſteht auf der Spitze der Frucht in einer ſchwachen Vertiefung.

Stiel: lang, ſchwach behaart, dünn, etwas gebogen, grün; Stielhöhle ſeicht und eng.

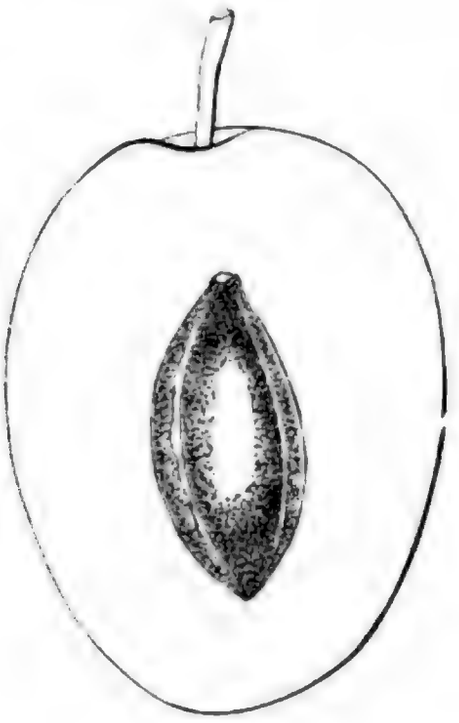
Haut: dick, leicht abziehbar, hellgelb, auf der Sonnenſeite mitunter ſchwach punktirt und gefleckt; der weißliche Duft iſt dünn.

Fleiſch: gelb, feſt, fein; ſaftreich, ſehr ſüß, von vorzüglichem Geſchmack.

Stein: lanzettlich, an beiden Seiten zugeſpitzt, ſtarkbackig, glatt; Rückenkante ſtumpf; Bauchkante eng und ſeicht.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Anfangs October, 14 Tage nach der Hauszwetſche. Für Tafel und Wirthſchaft gleich brauchbar; bei Regen ſpringt ſie nicht auf.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, iſt ungemein tragbar und gedeiht in jedem nicht zu trocknen Boden. — Sommertriebe ſchlank, mäßig ſtark, grün, auf der Sonnenſeite ſchmutzig-braun, ſchwach weichhaarig; Blatt runzlich, flach, ei-lanzettlich, kurz-zugeſpitzt, unterſeits behaart, am Rande ſtark geſägt; Blattſtiel lang und ſtark, ſchwach behaart.



No. 287. Pflaume von Montfort.

Liegel I. 2. a. Blaue, damascenenartige Zwetsche. ** ! August.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von Frau Hebert in Montfort aus Samen gezogen und von Prevost in Rouen in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und wegen ihrer Tragbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie im Jahre 1870 von Louis van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Prune de Montfort (Pomologie de la France. No. 3). 2. De Montfort (R. Hogg, the fruit Manual. 1875, S. 561). 3. Prune de Montfort (Thomas, Guide pratique, S. 157).

Gestalt: große, eiförmige, etwa 38 mm breite und 50 mm hohe Frucht; die beiden Seiten sind gleich, die Bauchfurche ist flach; der kleine Stempelpunkt sitzt etwas seitwärts der Spitze, in einer schwachen Vertiefung.

Stiel: kurz, schwach, bräunlich, am Ende verdickt; die Stielhöhle ist seicht und eng.

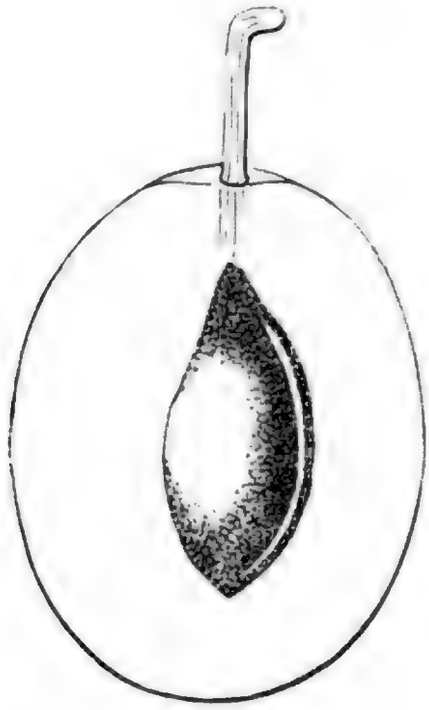
Haut: zähe, dick, leicht abziehbar, dunkel-violett, sonnenwärts fast schwarzblau. Mitunter finden sich feine, bräunliche Längsadern und kleine, hellbraune Punkte. Die Frucht ist hellblau bedustet.

Fleiſch: gelblich-grün, ſaftreich, fein, ſchmelzend, ſüß, von angenehmem Geſchmack.

Stein: lanzettlich, mitunter nicht gut ablöslich; Backen flach, rauh; die Rückenkante ſtark hervorſpringend; Bauchkante ſcharf; Furche tief.

Reifezeit und Nutzung: Mitte Auguſt. Für Tafel und Haushalt gleich empfehlenswerth.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt reichlich, iſt nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe hellgrün, ſonnenwärts röthlich-braun, ſilberhäutig; Augen ſpitz, abſtehend; Blätter mäßig groß, elliptiſch, dunkelgrün, am Rande ſtark gekerbt.



No. 288. Grüne Zwetsche von Monrepos.

Liegel I. 1. d. Grüne wahre Zwetsche. **†† Anfangs October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom General-Consul von Ladé zu Villa Monrepos bei Geisenheim aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Güte und Tragbarkeit und wegen ihrer späten Reifezeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: große, ovale oder länglich-eirunde, etwa 37 mm breite und 50 mm hohe Frucht; die Furche drückt den Rücken etwas flach; der Stempelpunkt steht auf der Spitze der Frucht in einem engen Grübchen, oft etwas nach dem Rücken zu.

Stiel: mäßig lang und stark, grün, an der Spitze gebogen; Stielhöhle eng und flach.

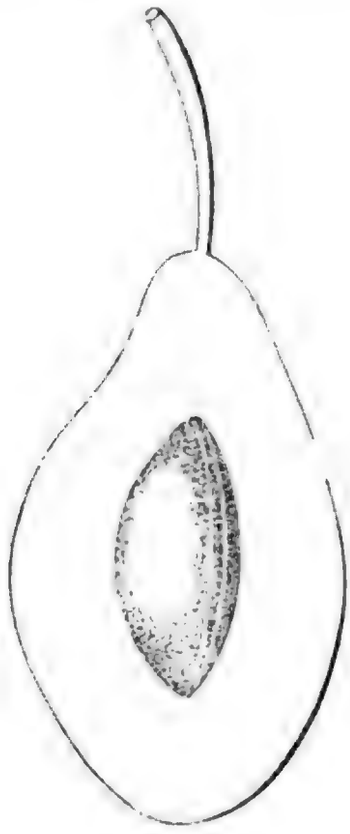
Haut: mäßig stark, zähe, leicht abziehbar, hellgrün, gelblich-grün gestreift und gefleckt; Duft weißlich, dünn; Rostanflüge finden sich selten.

Fleisch: gelblich-grün, zart, saftreich, süß, leicht vom Steine löslich, von vorzüglichem Geschmack.

Stein: lanzettlich, am Stiele abgestumpft, flach, bauchig, ziemlich glatt; Rückenkante flach, die mittlere Kante wenig hervortretend; Bauchkante schwach.

Reifezeit und Nutzung: sie zeitigt Anfangs October, etwa 14 Tage nach der Hauszwetsche. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und kommt in jedem, nicht zu trockenen Boden fort. — Sommertriebe stark, grün, sonnenwärts bräunlich, kahl; Augen spitz, abstehend; Blatt groß, ei-lanzettlich oder elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande stark gekerbt; Blattstiel lang, mäßig stark.



No. 289. Rothe Zwetsche von Monrepos.

Liegel I. 2. b. Rothe, damascenenartige Zwetsche. **†† Anfangs October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem General-Consul von Ladé in Villa Monrepos bei Geisenheim aus Samen gezogen. In Deutschland ist diese recht gute Frucht wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: sie hat die Form und Größe der Hauszwetsche und ist etwa 30 mm breit und 50 mm hoch; nach der Spitze rundet sich die Frucht eiförmig ab, nach dem Stiele verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze. Die flache, unbedeutende Furche drückt den Rücken etwas. Der kleine Stempelpunkt sitzt auf der Spitze der Frucht.

Stiel: lang, fast glatt, grün, etwas rostfleckig, schwach gekrümmt; er steht in seichter und enger Vertiefung, die häufig nach dem Rücken schräg abfällt.

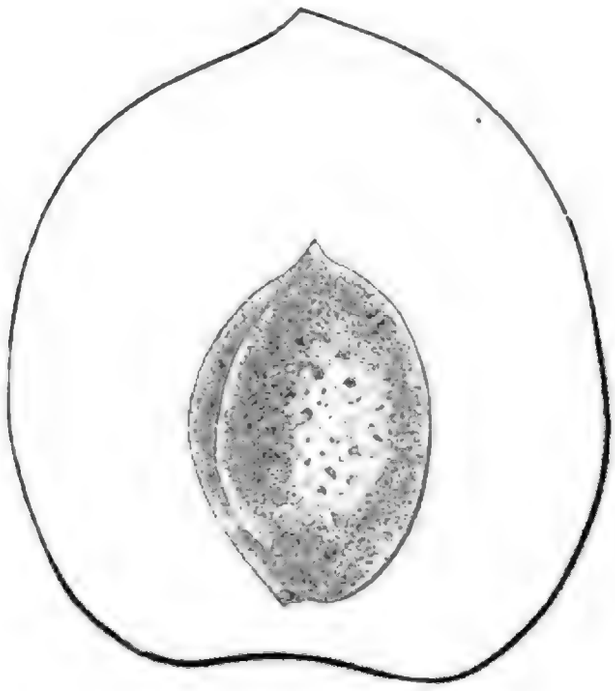
Haut: dünn, leicht abziehbar, bläulich-hellroth; dunklere Punkte und Flecken finden sich zahlreich, mitunter auch Rostfiguren. Der Duft ist weiß und dünn.

Fleisch: gelb, zwetschenartig, saftreich, süß, von sehr gutem Geschmack.

Stein: lanzettlich, nach oben und unten gleichmäßig zugespitzt, flachbauchig, ziemlich glatt; Rückenkante schmal und stumpf, die Mittelkante steht nur wenig vor; Bauchfurche breit.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Anfangs October, etwa 14 Tage später als die Hauszwetsche. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr tragbar und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommerzweige schlank, grün, sonnenwärts bräunlich geröthet, weichhaarig; Augen spitz, abstehend; Blatt groß, elliptisch, am Rande stark gekerbt.



No. 1. Andenken an Robertsau.

** Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Bussière in Robertsau bei Straßburg im Elsaß aus Samen gezogen und im Jahre 1860 von dem Baumschulenbesitzer Baumann in Bollweiler benannt und in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vorzügliche Sorte im Jahre 1871 von Martin Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Souvenir de Robertsau (Bruant, pépiniériste à Poitiers, Catalogue de 1865, S. 3). 2. Souvenir de la Robertsau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 38). 3. Souvenir de la Robertsau (Thomas, Guide pratique, S. 12). 4. Andenken an Robertsau (Lauche, Deutsche Pomologie, V. 9).

Gestalt: ziemlich große, oval-eirunde, am Stiel ausgeschweift-abgerundete, nach oben stumpf-zugespitzte, etwa 35 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche breit und flach; Stempelpunkt auf einer kleinen Spitze stehend; Stieleinsenkung weit und mäßig tief.

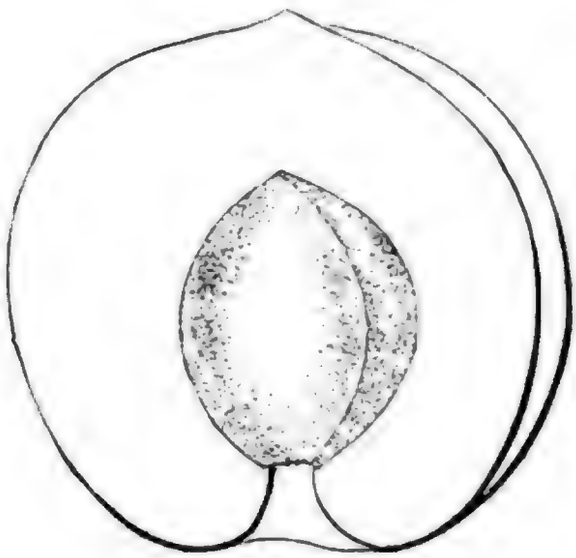
Schale: schwach wollig, orangegelb, an der Sonnenseite etwas geröthet.

Fleiſch: gelb, ſchmelzend, ſaftreich, ſehr ſüß, von ausgezeichnetem, ſchwach muskirtem Geſchmack.

Stein: ziemlich groß, länglich-eiförmig, etwas bauchig, unten breit-abgeſtumpft, oben ſcharf-zugeſpitzt; Rückenkante breit und ſcharf; Gegenkante ſchwach erhöht, mit einer feinen Furche. Der Kern iſt bitter.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Anfangs Auguſt und gehört zu den beſten Tafelfrüchten.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und iſt ſehr fruchtbar. Sommertriebe ſind ſtark und lang, glänzend olivengrün, auf der Sonnenſeite bräunlich-geröthet, ſtark punktirt; Augen ſtark, ſtumpf-kegelförmig, in der Regel zu dreien ſtehend; Blatt groß, herz-eiförmig, langzugeſpitzt, am Rande fein geſägt; Blattſtiel kurz, röthlich, ſchwach gerieft; Drüſen wenig ausgebildet; die mäßig großen, weißen Blüthen erſcheinen ziemlich früh; Kelch groß, röthlich, zurückgeſchlagen. Sie gedeiht am beſten als Palmette an der Weſtſeite einer Mauer; als Hochſtamm iſt ſie in Norddeutſchland nicht zu empfehlen, weil die früh erſcheinenden Blüthen leicht durch Nachtfröſte zerſtört werden.



No. 2. Angoumois.

** Ende Auguſt.

Heimath und Vorkommen: eine alte franzöſiſche Sorte, über deren Entſtehung Zuverläſſiges nicht bekannt iſt. Im Jahre 1690 wurde ſie bereits in der Umgegend von Paris angebaut. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Angoumois (Quintinye, 1690, I, S. 431). 2. Rouge (la Bretonnerie, l'Ecole du jardin fruitier, 1784, t. II. p. 148). 3. Kleine rothe Frühe (Sickler, Teutſcher Obſtgärtner, 1799, t. XI. No. 4, S. 221). 4. Kleine rothe Frühe von Angoumois (Dittrich, Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde, 1840, II. S. 376, No. 4). 5. Angoumois (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, 1877 No. 4). 6. Angoumois (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 10). 7. Angoumois (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 172).

Geſtalt: mittelgroße, rundlich-ovale, etwa 45 mm breite und 50 mm hohe Frucht; Furche flach und eng; Stieleinſenkung tief und eng, mitunter auch weit; Stempelpunkt auf einer Erhöhung in der Furche ſtehend.

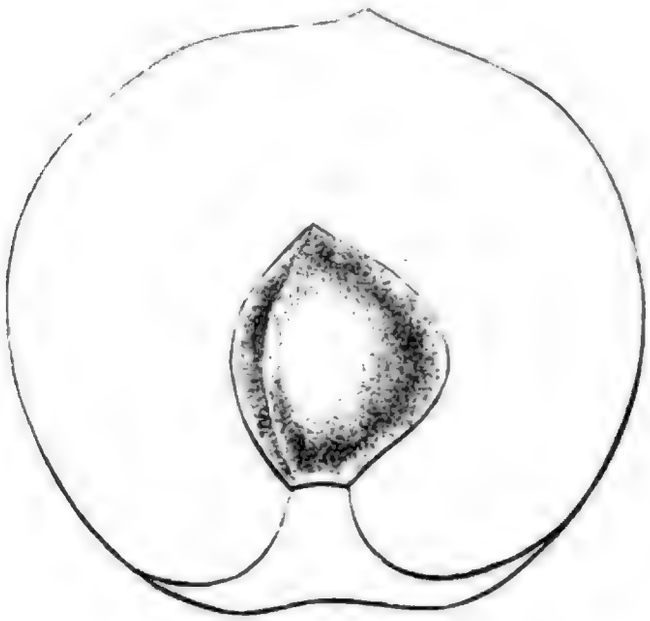
Schale: hell-orangegelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet, wollig.

Fleiſch: orangegelb, ſaftreich, ſchmelzend, ſüß, von fein gewürzigem Geſchmacke.

Stein: mäßig groß, eiförmig, am Stiele abgeſtumpft, oben kurz-zugeſpitzt; Rückenkante ſtark hervortretend; Gegenkante mit feiner Furche.

Reifezeit und Nutzung: an der weſtlichen Seite einer Mauer Ende Auguſt. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und iſt ſehr tragbar. Sommertriebe lang und dünn, grünlich-braun, punktirt; Augen groß, abſtehend; Blatt mäßig groß, herzförmig, lang-zugeſpitzt, fein geſägt-gekerbt; Blattſtiel lang und dünn, mit Drüſen beſetzt, gefurcht. Die mäßig großen Blüthen erſcheinen ziemlich früh. Der Baum iſt nicht empfindlich und gedeiht am beſten als Spalier an der weſtlichen Seite einer Mauer. Die Frucht reift 8 Tage nach der Mouſh-Mouſh.



No. 3. Angoumois d'Oullins.

** Mitte Auguſt.

Heimath und Vorkommen: dieſe neuere Varietät wurde in Oullins bei Lyon in Frankreich gezogen. In Deutſchland iſt ſie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt bezog ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Angoumois d'Oullins (Pomologie de la France No. 9). 2. Angoumois d'Oullins (Congrès Pomologique, Cat. général. p. 46, 1864). 3. Angoumois d'Oullins (Thomas, Guide pratique. S. 11).

Geſtalt: mittelgroße, rundlich-ovale, etwa 50 mm breite und 55 mm hohe Frucht; die tiefe und enge Furche theilt gewöhnlich ungleich; der Stempelpunkt ſteht auf der Spitze der Frucht in einer kleinen Vertiefung; Stieleinſenkung tief und eng.

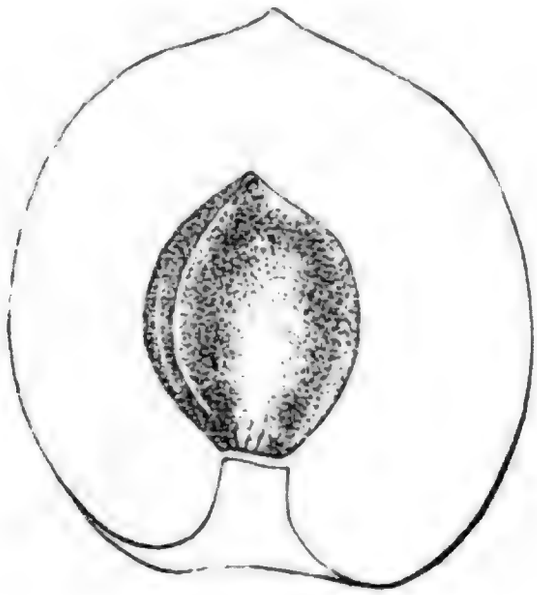
Schale: fein, hellgelb, an der Sonnenſeite ſchwach geröthet, ſchwach wollig.

Fleiſch: goldgelb, ſehr ſaftreich, von angenehm muskirtem Geſchmack.

Stein: oval, am Stielende abgeſtumpft, oben kurz-zugeſpitzt.

Reifezeit und Nutzung: Mitte Auguſt. Für Tafel und Haushalt gleich gut.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und trägt ſehr dankbar. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, grün, ſonnenwärts geröthet; Augen abgeſtumpft, braun, grauweiß-punktirt. Blatt eiförmig, lang-zugeſpitzt, an der Baſis abgerundet, fein geſägt; Blattſtiel dünn, geröthet, mit Drüſen verſehen.



No. 4. Ambroſia-Aprikoſe.

** Mitte Auguſt.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde im Garten der Gartenbau-Geſellſchaft zu Florenz gezogen und kam von da nach Frankreich; der Baumſchulenbeſitzer Jamin zu Burg-la-Reine brachte ſie im Jahre 1853 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt zu Potsdam erhielt dieſe vorzügliche Sorte im Jahre 1871 von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz. In Deutſchland ſcheint ſie wenig verbreitet zu ſein.

Literatur und Synonyme: 1. Di Santo Ambrogio (Catalogo della collecione di alberi fruttiferi della Societá toscana d'Orticultura di Firenze, 1862, p. 11). 2. Saint-Ambroise (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 37). 3. St. Ambroise (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 181). 4. Saint-Ambroise (Thomas, Guide pratique. S. 10). 5. Ambroſia-Aprikoſe (Lauche, Deutſche Pomologie, V, 7).

Geſtalt: mittelgroße, eiförmige, oft auch flachrundliche, etwa 50 mm hohe und breite Frucht; am Stiele iſt ſie flach abgerundet, nach oben etwas zugeſpitzt; Furche weit und tief; der Stempelpunkt ſitzt auf einer kleinen Spitze, da wo die Furche verſchwindet.

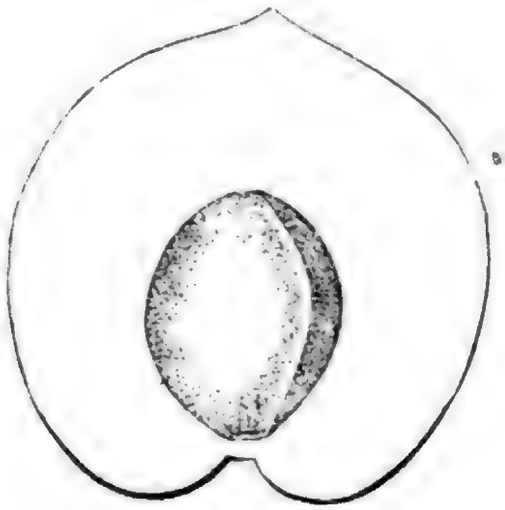
Schale: fein, wollig, hellgelb, auf der Sonnenſeite orangegelb, ſelten ſchwach geröthet.

Fleisch: röthlich-gelb, fest, gut vom Steine lösend, saftreich, süß, von edlem, gewürzhaftem Geschmack.

Stein: groß, dick, oval-länglich, am Stiel abgestumpft, nach oben sanft-zugespitzt; die Rückenkanten springen auf beiden Seiten gleichmäßig vor; die Gegenkante zeigt keine Furche; die Backen sind schwach grubig. Der Kern ist bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte August und zählt zu den besten Tafelfrüchten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich geröthet; Augen groß, stumpf-kegelförmig, bräunlich, zu 3—5 stehend; Blatt groß, herz-eiförmig, lang-zugespitzt, glänzend, am Rande scharf gesägt; der Blattstiel ist lang, schwach gefurcht, mit mehreren Drüsen besetzt. Wegen ihrer zeitigen Blüthe eignet sie sich bei uns nicht zur Anpflanzung als Hochstamm, muß vielmehr am Spalier gezogen werden, wo man die Blüthen gegen Nachtfröste schützen kann.



No. 5. Aprikose aus der Provence.

* * Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte aus der Provence, über deren Entstehung Zuverlässiges nicht mehr bekannt ist. Alexander Bivort brachte sie unter dem neuen Namen Comice de Toulon im Jahre 1856 in den Handel. In Frankreich ist sie sehr verbreitet, in Deutschland wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot de Provence (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1763). 2. Abricot de Provence (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 34). 3. Abricot Comice de Toulon (Alexander Bivort, Annales de pomologie belge et étrangère, 1856, IV, 19—20). 4. Die Provencer Aprikose (Christ, Vollständige Pomologie, 1809, No. 8, S. 65). 5. Die Provencer Aprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, II, No. 12, S. 381). 6. Provence (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 180).

Gestalt: mittelgroße, rundliche, oft auch eirunde, etwa 42 mm breite und ebenso hohe Frucht; die breite und tiefe Furche theilt oft ungleich; Backen etwas gedrückt; der Stempelpunkt ist klein und steht auf einer kleinen Spitze; Stieleinsenkung eng und flach.

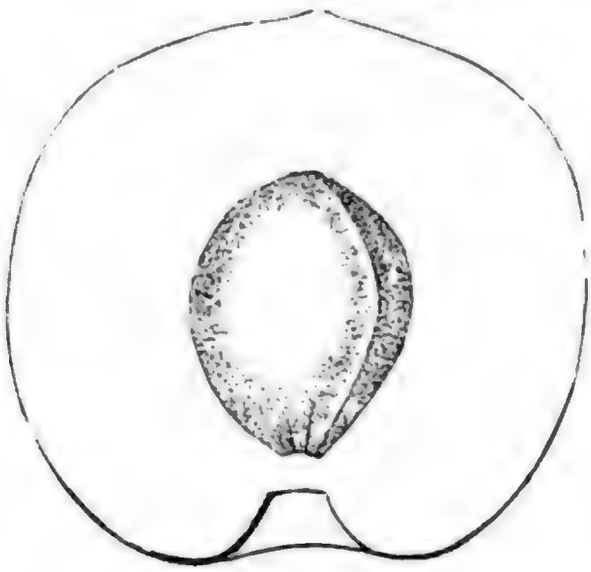
Schale: etwas wollig, strohgelb, auf der Sonnenseite intensiver gefärbt und schön geröthet, mitunter auch roth punktirt.

Fleisch: dunkelgelb, fest, leicht vom Steine lösend, wenig saftreich, von süß-weinigem, schwach gewürzigem Geschmack.

Stein: mäßig groß, oval-eiförmig, dickbackig; Rückenkante stark hervortretend; Gegenkante schwach erhöht; Kern süß.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende Juli, Anfangs August. Recht gute Frucht für die Tafel, zu Compot und zum Einmachen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe ziemlich lang und stark, grünlichbraun, auf der Sonnenseite geröthet, fein und zahlreich punktirt; Augen dick, braun, stehen zu drei bis sechs neben einander; Blatt mäßig groß, ei-herzförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt oder gekerbt; Blattstiel lang, merklich gefurcht, röthlich angelaufen, mit rundlichen Drüsen und oft mit Nebenblättern versehen; die weißen, mittelgroßen Blüthen erscheinen ziemlich spät.



No. 6. Die Aprikose von Auvergne.

** Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in der Auvergne wird sie seit langer Zeit häufig angebaut und zur Bereitung der berühmten, wohlschmeckenden Auvergner Aprikosentorten sehr gesucht. In Deutschland scheint sie wenig bekannt zu sein.

Literatur und Synonyme: 1. Gros-blanc d'Auvergne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 14). 2. Gros-Blanc hâtif d'Auvergne (John Scott, the Orchardist, 1872, p. 156). 3. Die Aprikose von Auvergne (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, III, S. 326, No. 6). 4. Gros-blanc hâtif d'Auvergne (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: ziemlich große, flach-kugelförmige, etwa 50 mm breite und 50 mm hohe Frucht; Furche breit und tief; Stempelpunkt sitzt auf einer Erhöhung in der Mitte der Furche; Stieleinsenkung flach und eng.

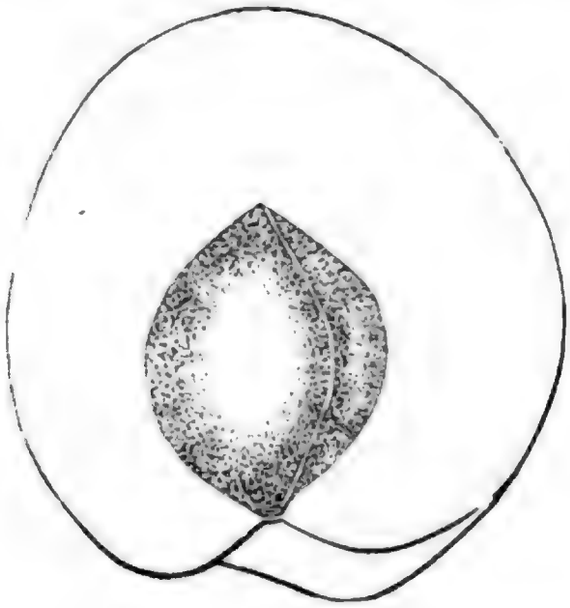
Schale: wollig, strohgelb, auf der Sonnenseite orangegelb.

Fleisch: hellgelb, fest, saftreich, leicht vom Steine ablöslich, von süß-weinigem, wenig gewürzigem Geschmack.

Stein: groß, eirund, schwach gewölbt, Rückenkante schmal und scharf; Gegenkante mit schwacher Linie. Der Kern ist bitter.

Reife und Nutzung: Anfangs August. Für die Tafel noch brauchbar, für die Wirthschaft vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, grün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte klein, zahlreich; Augen mäßig groß, kurzkegelförmig, abstehend, zu 3—5 gruppirt; Blatt groß, herz-eiförmig, kurzzugespitzt, am Rande stark gesägt; Blattstiel dick und lang, röthlich, tief gefurcht, mit Drüsen besetzt; die großen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich früh. In warmen geschützten Lagen kann er als Hochstamm angepflanzt werden.



No. 7. Aprikoſe von Breda.

**! Auguſt.

Heimath und Vorkommen: eine alte, holländiſche Sorte, über deren Entſtehung Zuverläſſiges nicht bekannt iſt; ſie kommt unter den verſchiedenſten Namen in Deutſchland, Holland, Frankreich und England vor.

Literatur und Synonyme: 1. De Breda (Batty Langley, Pomona, 1729, S. 89). 2. Abricot de Hollande (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, I, S. 138). 3. Double (H. Knoop, Fructologie, 1771, S. 65). 4. Mandelaprikoſe (Dittrich, Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde, 1840, II, 385). 5. Aprikoſe von Breda (Fintelmann, II, S. 490, No. 9). 6. Holländiſche Ananas (Dochnahl, Obſtkunde, 1858, III, 181, No. 31). 7. Breda, Amande Aveline, Aveline (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 178). 8. Abricot de Hollande (Pomologie de la France, VI, 1869, No. 2). 9. Aprikoſe von Breda (Lauche, Deutſche Pomologie, 1880, IV, No. 2). 10. Abricot de Hollande (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 15).

Geſtalt: mittelgroße oder kleine, flach-kugelförmige, etwa 40 bis 50 mm breite und ebenſo hohe Frucht; ihre Größe wechſelt ſehr nach Standort und Cultur. Die Furche iſt flach und eng; der Stempelpunkt ſteht auf einer Erhöhung in der Furche.

Schale: ziemlich glatt, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet.

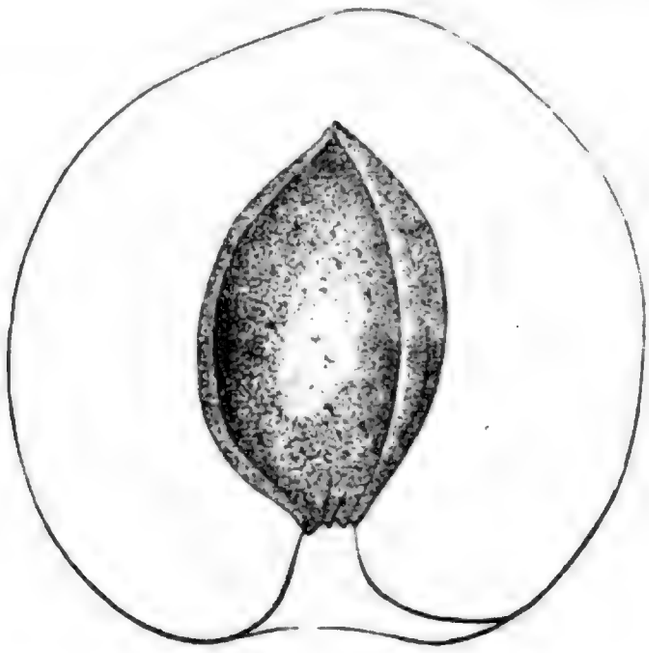
Fleisch: röthlich-gelb oder dunkelgelb, schmelzend, saftreich, leicht vom Steine lösend, von edlem, ananasartigem Geschmacke. Sie wird nicht leicht mehlig.

Stein: mäßig groß, länglich-eirund, an beiden Enden zugespitzt; die Rückenkante scharf, hervorstehend; Gegenkante mit feiner Furche. Der Kern ist süß.

Reifezeit und Nutzung: an der Westseite einer Mauer Mitte bis Ende August, an der Südseite Ende Juli. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, für den Markt und zum Einmachen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, erreicht eine mittlere Stärke und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark und lang, grünlich, auf der Sonnenseite bräunlich-roth, zahlreich punktirt; Holzaugen klein, zugespitzt, abstehend; Fruchtaugen stumpf, grau, zu dreien stehend; Blatt mäßig groß, breit-eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande doppelt gesägt; Blattstiel kurz, röthlich, tief gefurcht, mit schwachen Drüsen besetzt; die großen, weißen Blüthen erscheinen spät; der Kelch ist röthlich.

Zum Einmachen ist die Frucht vortrefflich; man verwendet sie zu diesem Zwecke kurz vor der völligen Reife, bevor sie ganz weich wird.



No. 8. Aprikose von Schiras.

**! August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Persien; Garten-Director Scharrer in Tiflis sandte sie nach Petersburg an den Director des botanischea Gartens Dr. Regel, von dem die Königliche Gärtner-Lehranstalt im Jahre 1868 ein Stämmchen erhielt. Sie wuchs hier kräftig, bildete bald eine 3 m breite und hohe Palmette, blühete jährlich reichlich, setzte aber nur sehr wenige Früchte an. Der Baum stand an der südlichen Wand des Oekonomiegebäudes.

Literatur und Synonyme: 1. Prunus americana L. var. schirasica (Regel, Gartenflora, 1864, S. 259, Taf. 446). 2. Abricot de Schiras (Revue horticole 1870—71). 3. Abricot de Schiras (Thomas, Guide pratique, S. 12).

Gestalt: mittelgroße, länglich-ovale, an der Basis flach abgerundete, oben kurz-zugespitzte, etwa 58 mm hohe und 55 mm breite Frucht; Furche breit und flach; Stempelpunkt auf der Spitze, klein; Stieleinsenkung eng und tief.

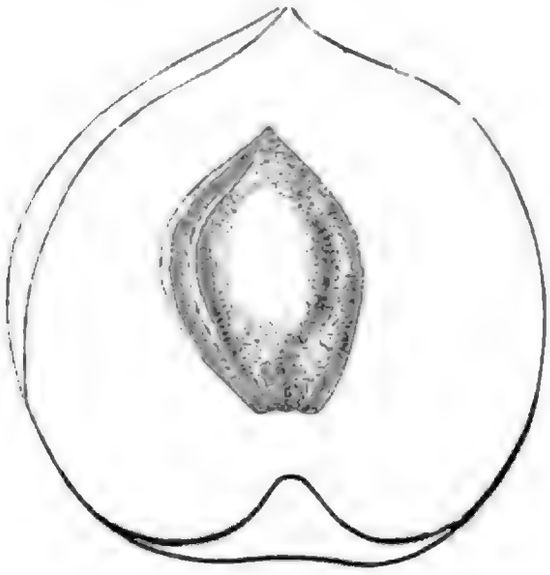
Schale: grünlich-gelb, später strohgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, etwas filzig, leicht abziehbar.

Fleisch: gelb, schwach geröthet, saftreich, sehr süß, von vorzüglichem, gewürzigem Geschmacke. Geruch angenehm.

Stein: länglich-eirund, lang-zugespitzt, dickbauchig, die Mittelkante tritt stark vor, die Rückenkante ist tief und weit gefurcht.

Reifezeit und Nutzung: sie reifte hier an einer südlichen Wand Mitte August. Sie ist eine ganz vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst sehr kräftig und ist nicht empfindlich. Hinsichtlich seiner Tragbarkeit muß er noch weiter beobachtet werden. Sommertriebe kräftig, röthlich-braun; Augen stumpf-kegelförmig, braun; Blatt groß, eiförmig, dunkelgrün, am Rande scharf gesägt, lang-zugespitzt; Blattstiel kurz, stark, mit Drüsen versehen; Nebenblätter nach außen gefiedert, drüsig bewimpert.



No. 9. Frühe, gelbe, aleſſandriniſche Aprikoſe.

* * Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über die Entſtehung dieſer vorzüglichen, frühen Frucht iſt Genaues nicht bekannt; ſie ſoll aus Aleſſandrien in Italien ſtammen; in Frankreich wird ſie häufig angebaut. In Deutſchland iſt ſie wenig verbreitet; ſie verdient aber wegen ihres guten Geſchmacks und wegen ihrer frühen Reifezeit alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie im Jahre 1875 von Simon-Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Alexandrin des Provençaux (Fillaſſier, Dictionnaire du jardinier français, 1791, I, S. 11). 2. Die große Frühe (Sickler, Teutſcher Obſtgärtner, 1799, XII, No. 5, S. 139). 3. Gros-Précoce (Thompſon, Transactions of the horticultural Society of London, 1831, I, S. 60, No. 3). 4. Alexandriniſche, gelbe, frühzeitige Aprikoſe (Dittrich, Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde, III, 1841, S. 321, No. 1). 5. Gros-Hâtif de la Saint-Jean (Laurent de Bavey, Annales de Pomologie belge et étrangère, 1854, II, S. 75). 6. Abricot d'Alexandre (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, 1877, S. 40, No. 3).

Geſtalt: mittelgroße, rundliche oder eiförmige, etwa 45 mm breite und 50 mm hohe Frucht; die Furche iſt mehr oder weniger flach und theilt die Frucht in zwei gleiche Theile. Auf der Spitze befindet ſich eine flache

Vertiefung, welche den erhöhten Stempelpunkt trägt; Stieleinsenkung tief und weit.

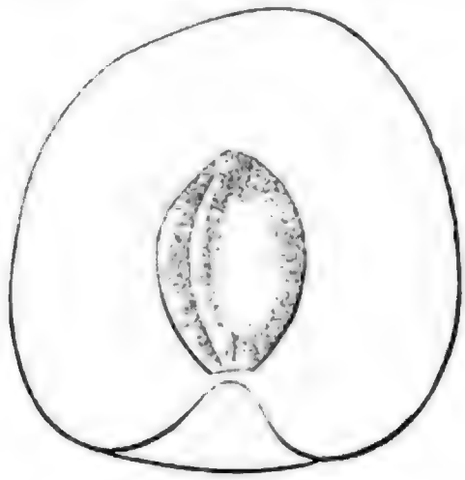
Schale: mit feiner, sammetartiger Wolle bedeckt, hell orangegelb, etwas glänzend, besonnte Früchte schön geröthet.

Fleisch: blaß orangegelb, fein, sehr saftreich, leicht vom Steine lösend, von sehr süßem, fein gewürzigem Geschmacke. Sie wird nicht leicht mehlig.

Stein: klein, eirund, bauchig-dick, unten flach-abgerundet, nach oben zugespitzt; mittlere Rückenkante weit hervortretend. Kern nur wenig bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift hier an einer südlichen Mauer Ende Juni, an der westlichen Seite Ende Juli. Vorzügliche Tafelfrucht; aber auch für den Markt werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht am besten an der westlichen Seite einer Mauer. Zweige mäßig lang, stark, grün, auf der Sonnenseite roth-violett; Punkte klein, gelblich; Augen stark, bräunlich, abgestumpft-eiförmig, abstehend; Blätter zahlreich, mäßig groß, länglich-eirund, zugespitzt, an der Basis oft herzförmig, oberseits glänzend, doppelt gesägt, am Blattstiel meistens mit schmalen, bald abfallenden Nebenblättern. Die Blüthe erscheint sehr früh und leidet daher leicht durch den Frost, wenn die Spaliere während der Blüthe nicht bedeckt werden.



No. 10. Frühzeitige Aprikose.

** Mitte Juni.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in Deutschland, England und Holland ist sie seit 100 Jahren bekannt und in Frankreich wurde sie nach Merlet bereits im Jahre 1666 kultivirt. Unter Louis XIV wurde sie durch la Quintinye im Jahre 1685 in Versailles angepflanzt.

Literatur und Synonyme: 1. Hâtif (la Quintinye, Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, 1690, I, p. 430). 2. Princesse (H. Knoop, Fructologie, 1771, S. 65). 3. Muscateller (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1797, VIII, S. 313). 4. Die kleine Frühaprikose, Frühe Muscateller-Aprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde II, No. 1, S. 374). 5. Précoce (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 33). 6. Red Masculine, Brown Masculine, Early Red Masculine (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 180). 7. Précoce (Pomologie de la France 1869, VI, No. 8). 8. Abricotin (Thomas, Guide pratique, S. 10).

Gestalt: kleine, rundliche, etwa 40 mm breite und hohe Frucht; die tiefe und enge Furche theilt ungleich; der Stempelpunkt ist klein und steht in einer schwachen Vertiefung; Stieleinsenkung weit und tief.

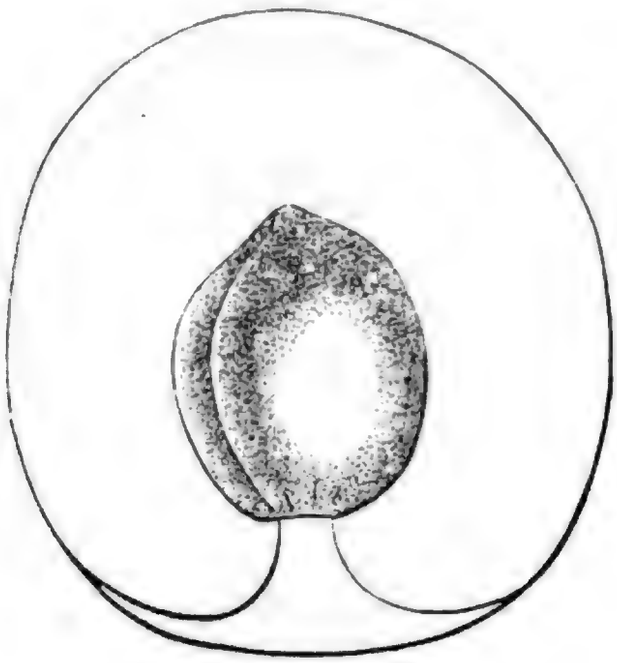
Schale: fein, wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite intensiver gefärbt, schön geröthet und punktirt.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, schmelzend, von angenehm süßem, zuweilen etwas muskirtem Geschmack.

Stein: klein, länglich-eiförmig, ſtark gewölbt, oben und unten ſtumpf-zugeſpitzt; Rückenkante wenig hervortretend; Gegenkante ſehr ſcharf. Der Kern iſt bitter.

Reife und Nutzung: Mitte Juni. Sie hat nur wegen ihrer frühen Reifezeit Werth und muß zwei Tage vor der völligen Reife gepflückt werden.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und iſt fruchtbar. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, olivengrün, an der Sonnenſeite bräunlich-geröthet, braun punktirt; Augen ſtark, ſtumpf-zugeſpitzt, bräunlich, zu 2 oder 3 vereinigt; Blatt mäßig groß, ei-herzförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande mäßig tief geſägt; Blattſtiel dünn und kurz, mit 5—6 Drüſen verſehen, röthlich; Nebenblätter linienförmig; die kleinen, weißen Blüthen erſcheinen ſehr frühzeitig. Dieſe Sorte ſoll ſich konſtant durch Samen fortpflanzen. Als Hochſtamm iſt ſie wegen der frühen Blüthe bei uns nicht anzupflanzen.



No. 11. Die gemeine Aprikoſe.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entſtehung iſt Zuverläſſiges nicht bekannt. In Frankreich wird ſie ſeit dem Ende des 16. Jahrhunderts cultivirt; auch in Deutſchland, Holland und England iſt ſie ſehr verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Ordinaire (la Quintinye, Instructions pour les jardins fruitiers et potagers. 1690, I. p. 430) 2. Peche précoce (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, I, 1768, S. 135). 3. Große gemeine Aprikoſe (Kraft, Pomona Austriaca, II, 1797, S. 15). 4. Große gemeine Aprikoſe (Sickler, Teutſcher Obſtgarten, VI, 1794—1804, S. 313). 5. Die gemeine Aprikoſe (Dittrich, Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde, 1837, II. No. 7, S. 378). 6. Abricot commun (Pomologie de la France, VI. No. 7). 7. Commun (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie. V. No. 7). 8. Gros-Commun (Thomas, Guide pratique, S. 10). 9. Roman (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 180).

Geſtalt: große, eiförmige, oft veränderliche, etwa 50 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche eng und tief; Stempelpunkt klein, in einer ſchwachen Vertiefung ſtehend; Stieleinſenkung tief und weit.

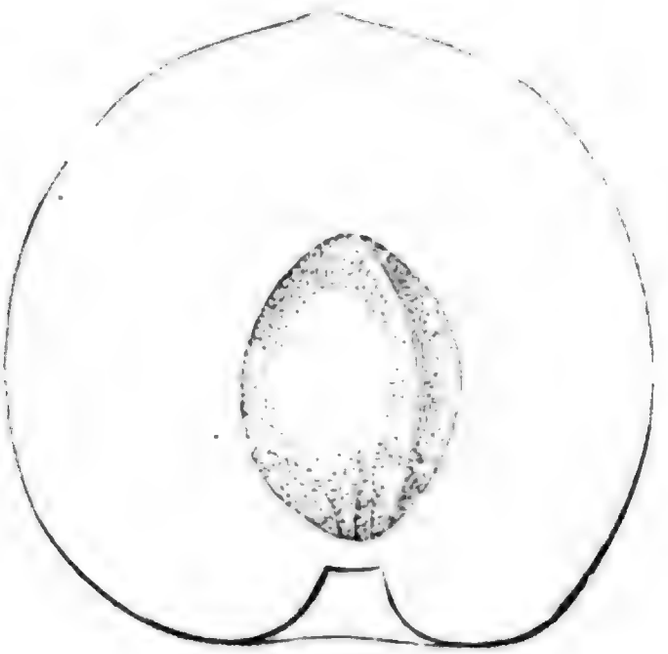
Schale: ſtark, wollig, auf der Schattenſeite weißlich-gelb, auf der Sonnenſeite orangegelb, ſchön geröthet und in der Regel roth gefleckt.

Fleiſch: orangegelb, ſchmelzend, ſaftreich, von ſüßem, wenig gewürzigem Geſchmacke; bei Ueberreife wird die Frucht mehlig.

Stein: eirund, ziemlich groß, ſtark gewölbt, am Stiele abgerundet, oben kurz-zugeſpitzt; die Rückenkante zeigt drei ſtarke Erhöhungen; die Gegenkante tritt wenig hervor und iſt ohne Furche. Der Kern iſt bitter.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli. Sie dient noch zum rohen Genuß, wird aber am beſten zu Compot und zum Einmachen verwendet.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt ſehr gut und iſt nicht empfindlich. Die Sommertriebe ſind ſtark und lang, grün, auf der Sonnenſeite bräunlich-geröthet, graubraun punktirt; Augen ſpitz-eiförmig, zu zwei oder drei ſtehend; Blatt mäßig groß, ei-herzförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſcharf, oft doppelt geſägt; Blattſtiel mäßig lang, ſchwach gefurcht, röthlich, mit Drüſen beſetzt; die mäßig großen, weißen Blüthen erſcheinen ziemlich ſpät. Für warme, geſchützte Lagen eignet er ſich wegen ſeiner ſpäten Blüthezeit zur Anpflanzung als Hochſtamm.



No. 12. Aprikose von Jouy.

** Mitte bis Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Gerardin in Jouy-aux-Arches, einem Dorfe bei Metz, aus Samen gezogen; Simon-Louis, Baumschulenbesitzer zu Plantières bei Metz, brachte sie im Jahre 1863 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vorzügliche, in Deutschland wenig bekannte Frucht direct von Simon-Louis.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot de Jouy (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V. No. 17). 2. Abricot de Jouy (Thomas, Guide pratique, S. 9).

Gestalt: große, eiförmige, am Stiele flach abgerundete, etwa 55 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist eng und flach; der Stempelpunkt steht in einer schwachen Vertiefung auf der hervorstehenden Spitze; Stieleinsenkung weit und tief.

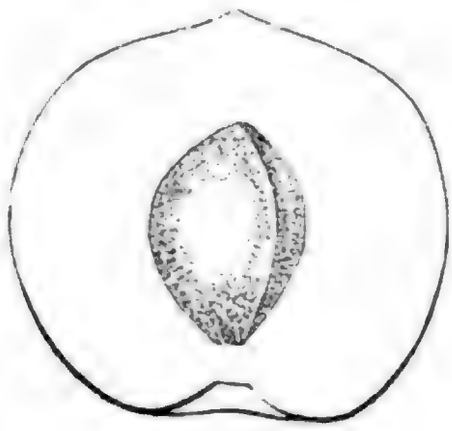
Schale: sehr wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und fein punktirt.

Fleisch: weißlich-gelb, fest, leicht vom Steine löslich, süß, von angenehmem, schwach gewürzigem Geschmack.

Stein: mäßig groß, länglich-eiförmig, flachbackig; Rückenkante breit und scharf; Gegenkante fein gefurcht. Kern fast süß.

Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende Juli. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft und ist sehr tragbar. Sommertriebe stark und lang, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet, stark und zahlreich weißlich punktirt; Augen klein, kurz-zugespitzt, abstehend, zu drei vereinigt; Blatt sehr groß, herz-eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande stark gesägt; Blattstiel stark und lang, etwas gefurcht, mit Drüsen besetzt, so auch an der Basis mit schmalen Nebenblättern; die großen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich spät. Er gedeiht am besten an der Westseite einer Mauer.



No. 13. Die kleine weiße Frühaprikose.

** Mitte Juli.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, über deren Entstehung Genaues nicht bekannt ist; Merlet beschrieb sie zuerst im Jahre 1675. In Frankreich ist sie sehr verbreitet; in Deutschland wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Pêche (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, I. S. 134, No. 2). 2. Early white Masculine (Thompson, Transactions of the horticultural Society of London, 1831, I., p. 59). 3. Die kleine weiße Frühaprikose, die kleine Pfirsichenaprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, II. No. 2, S. 375). 4. Alessandrine mit bitterer Mandel (Dochnahl, Obstkunde, 1858, III, S. 175. No. 11). 5. Abricot Blanc (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 6). 6. White Masculine (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 182).

Gestalt: kleine, eiförmig-runde, etwa 35 mm breite und hohe Frucht; Furche tief und eng; der Stempelpunkt steht auf einer kleinen Erhöhung; Stieleinsenkung flach und eng.

Schale: stark wollig; weißlich-hellgelb, beschattete Früchte fast weißlich.

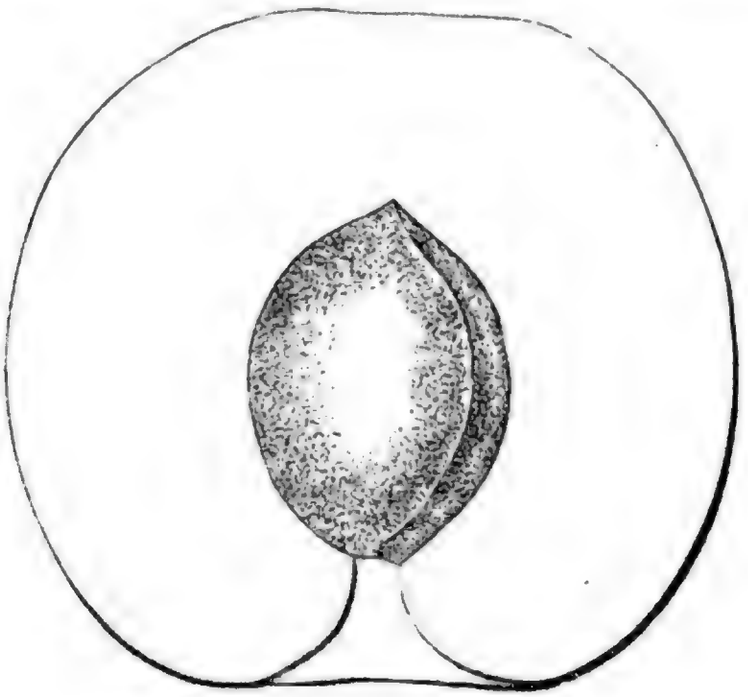
Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von wenig gewürzigem, mitunter etwas pfirsichartigem Geschmack.

Stein: klein, ei-rund, schwach gewölbt; Rückennaht stark hervortretend; Kern süß.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte Juli; für die Wirthschaft, zum Einmachen und zu Compot, sehr geeignet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig stark, trägt sehr reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang, mäßig stark, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet, fein grau-punktirt; Augen klein, stumpf-kegelförmig, abstehend, zu 3—5 gruppirt; Blatt mäßig groß, oval-eirund, kurz-zugespitzt, am Rande unregelmäßig gesägt; Blattstiel lang, mit wenig Drüsen versehen, gefurcht, röthlich angelaufen; an der Basis befinden sich zwei Nebenblätter. Die weißen, ziemlich großen Blüthen erscheinen spät.

Diese Sorte soll sich durch Samen echt fortpflanzen.



No. 14. Luizet's Aprikose.

**! Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde um 1838 von Gabriel Luizet, Baumschulenbesitzer zu Ecully, aus Samen gezogen und im Jahre 1853 unter dem Namen Abricot du Clos in den Handel gebracht; später legte der pomologische Congreß ihr obigen Namen bei. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient wegen ihrer Güte, Größe und reichen Tragbarkeit alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot du Clos (Congrès pomologique, Pomologie de la France, 1867, VI., No. 1). 2. Abricot Luizet (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 19). 3. Luizet (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 176). 4. Luizet (Thomas, Guide pratique, S. 11). 5. Luizet (Mas, le Verger, VIII, No. 4, S. 11). 6. Luizet's Aprikose (Lauche, Deutsche Pomologie, IV, No. 5).

Gestalt: sehr große, rundliche, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche eng und tief; der Stempelpunkt befindet sich auf der Spitze, etwas seitwärts in einer schwachen Vertiefung; Stielhöhlung tief und eng.

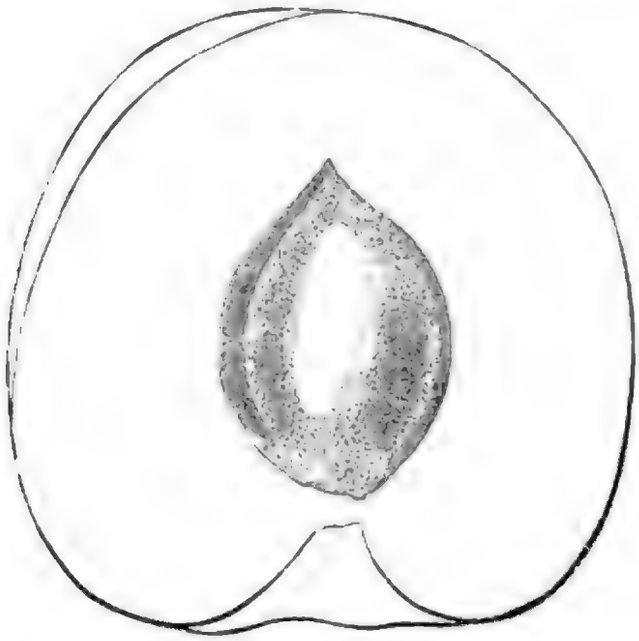
Schale: schwach wollig, orangegelb, auf der Sonnenseite roth punktirt und schwach geröthet.

Fleisch: sehr fein, orangegelb, saftreich, schmelzend, süß, von außerordentlich feinem Geschmacke. Sie wird nicht mehlig; Geruch angenehm.

Stein: länglich-eirund, schwach gewölbt; die Rückenkante scharf, hervortretend; die Gegenkante ohne Furche; Kern süß.

Reife und Nutzung: sie reift an der Südseite einer Mauer Ende Juli, an der Westseite etwa 14 Tage später. Sie zählt zu den besten Sorten für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig und trägt außerordentlich dankbar. Sommertriebe stark und lang, aufrecht, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet, stark punktirt; Augen mäßig groß, stumpf-kegelförmig, dunkelbraun, abstehend, in der Regel zu dreien; Blatt groß, herzförmig-abgerundet, kurz-zugespitzt, am Rande grob gesägt, mattgrün; Blattstiel lang, stark gefurcht, lebhaft geröthet; Blüthen groß, weiß, spät erscheinend, zuletzt schwach geröthet.



No. 15. Aprikose von Montgamet.

**! Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde um 1765 in dem Dorfe Montgamé bei Châtellerault (Vienne) gezogen und zuerst 1768 von Duhamel erwähnt. In Deutschland ist sie noch nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Güte und reichen Tragbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1872 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Montgamet (la Bretonnerie, l'École du jardin fruitier, 1784, II, S. 153). 2. Gros-Alberge de Montgamet (d'Albret, Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers, 1851, S. 325). 3. Alberge de Montgamé (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 2). 4. Montgamet (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 176). 5. Crotté (Dochnahl, Obstkunde, 1858, III, S. 174). 6. Alberge de Montgamet (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: sehr große, flach-abgerundete, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche flach und weit; der Stempelpunkt befindet sich auf der Spitze, seitwärts in einer schwachen Vertiefung; Stieleinsenkung tief und eng.

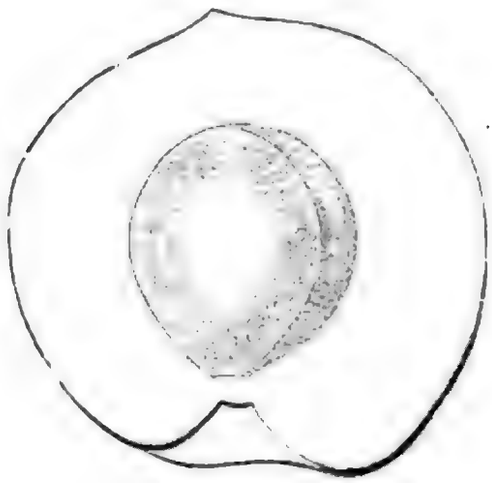
Schale: wollig, dunkelgelb; stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite schwach geröthet.

Fleisch: fein, orangegelb, schmelzend, saftreich, süß, von sehr gutem, gewürzhaftem Geschmacke. Geruch angenehm. Sie wird nicht mehlig.

Stein: länglich-eirund, schwach gewölbt, oben und unten zugespitzt; Rückenkante scharf und hervortretend; Gegenkante ohne Furche; der Kern ist süß.

Reife und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte bis Ende August; an der Südseite reift sie 14 Tage früher. Sie gehört zu den allerbesten Sorten für die Tafel und zeichnet sich durch Größe, Schönheit und vorzüglichen Geschmack aus.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind mäßig stark und lang, olivengrün, auf der Sonnenseite braunroth, stark punktirt; Augen kurz-zugespitzt, dunkelbraun, meist zu dreien stehend; Blätter groß, ei-herzförmig, kurz-zugespitzt, am Rande grob gesägt, glänzend grün; Blattstiel lang, stark gefurcht, röthlich angelaufen, mit Drüsen versehen; Blüthen groß, weiß, schwach geröthet, ziemlich spät erscheinend.



No. 16. Aprikose von Mouch.

** Ende August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; sie soll aus der Türkei stammen und in der Umgegend der Stadt Mouch gezogen worden sein. Lacour-Gouffé, Director des botanischen Gartens zu Marseille erhielt sie im Jahre 1809 aus Madrid und verbreitete sie in Frankreich. In Deutschland ist sie noch nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Güte und großen Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. D'Alexandrie (Kraft, Pomona austriaca, 1792, Fig. I, S. 29). 2. Musch-Musch (Thompson, Transactions of the horticultural Society of London. 1831). 3. Türkische, Arabische (Dochnahl, Obstkunde, 1858, No. 24). 4. Abricot de Mouch (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 23, S. 83). 5. Mush-Mush (R. Hogg, the fruit Manual. 1875, S. 178). 6. Hâtif de Sardaigne (Thomas, Guide pratique, S. 185).

Gestalt: kleine, rundlich-ovale, etwas flach-gedrückte, etwa 42 mm breite und ebenso hohe Frucht; Furche tief und eng, ungleich theilend; Stieleinsenkung tief und weit; Stempelpunkt auf der Spitze etwas vertieft stehend.

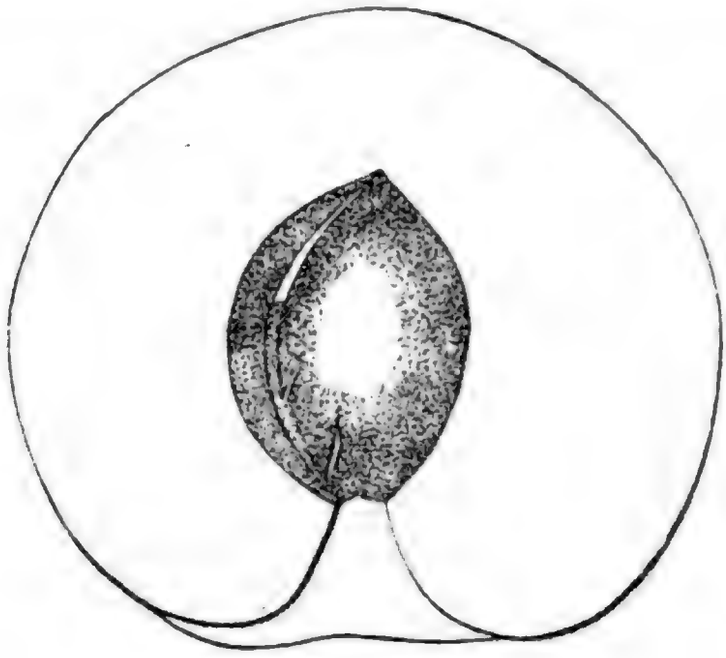
Schale: wollig, auf der Schattenseite hellgelb, auf der Sonnenseite hochgelb, schwach geröthet.

Fleisch: hellgelb, durchsichtig, saftreich, gut vom Steine lösend, von süßem, fein gewürzigem, vorzüglichem Geschmacke.

Stein: rundlich-oval, an der Spitze abgerundet, mit schwacher, doch stark hervortretender und scharfer Rückenkante; auf der Gegenkante läuft eine feine Furche hin.

Reifezeit: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte bis Ende August. Vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, zahlreich, grünlich-braun, fein punktirt; Augen mäßig groß, stumpf, abstehend, braun; Blatt ziemlich groß, eirund, lang-zugespitzt, fein gesägt; Blattstiel lang und stark, kaum gefurcht, mit zwei und mehr Drüsen versehen. Die kleinen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich früh. Diese vortreffliche Sorte gedeiht am besten als Spalier an der Westseite einer Mauer, wo die Blüthen gegen Nachtfröste geschützt werden können.



No. 17. Aprikose von Nancy.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über die Entstehung dieser lange bekannten Sorte ist Zuverlässiges nicht bekannt; nach Poiteau soll man sie in der Umgegend von Nancy aufgefunden haben; nach Dumont-Courset ist sie in Pézenas bei Languedoc entstanden. In Deutschland, Belgien, Frankreich und England ist sie sehr verbreitet und beliebt.

Literatur und Synonyme: 1. De Nancy (Nolin et Blavet, Essai sur l'agriculture moderne, 1755, S. 164). 2. Pêche (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, S. 144). 3. De Pézenas (Fillassier, Dictionnaire de jardinier français, 1791, I, No. 19). 4. Abricot de Nancy (Mas, le Verger, 1866, S. 19). 5. Pêche de Nancy (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 30). 6. Aprikose von Nancy (Niederländischer Obstgarten, Taf. I. Fig. 1). 7. Peach (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 179). 8. Aprikose von Nancy (Lauche, Deutsche Pomologie, IV, No. 1).

Gestalt: große, flach-kugelrunde, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist breit und flach und theilt die Frucht in zwei ungleiche Hälften; Stempelpunkt in einem Grübchen stehend; Stieleinsenkung tief und weit.

Schale: wollig, orangegelb, an der Sonnenseite carminroth punktirt und gefleckt, bisweilen mit bräunlichen oder weißen Punkten bedeckt.

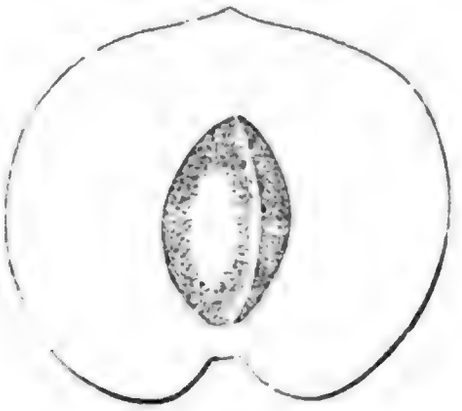
Fleisch: orangegelb, mit gelb-röthlichen Flecken, schmelzend und saftreich, gut vom Steine lösend, von sehr süßem, angenehmem Geschmacke. Man kann die Frucht bis zur völligen Reife am Baume lassen, ohne daß sie mehlig wird.

Stein: bauchig-dick, eirund, zusammengedrückt, an der Basis abgerundet, nach oben zugespitzt; Rückenkante scharf, hervortretend; Gegenkante mit feiner Furche.

Reifezeit: Ende Juli bis Anfangs August; vorzügliche Frucht für die Tafel, die sich durch Größe und Wohlgeschmack auszeichnet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jeder Form gut. Sommertriebe mäßig lang und stark, grün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blatt breit-oval, an der Basis abgerundet, nach oben lang-zugespitzt, am Rande stumpf-gezähnt, oberseits glänzend grün; der Blattstiel ist mäßig lang, schwach gefurcht, röthlich-grün, mit kugelförmigen Drüsen und in der Regel mit Nebenblättern besetzt; Augen mäßig groß, bräunlich-schwarz, zu zwei oder dreien stehend; Blüthen mittelgroß, weiß, an der Basis schwach geröthet; Kelch grünlich-roth.

Sie gedeiht am besten als Candelaber-Palmette an der Westseite einer Mauer. In geschützten und warmen Lagen kann sie auch als Hochstamm angepflanzt werden.



No. 18. Die schwarze Aprikose.

* Ende Juli bis Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in Frankreich wird sie seit dem Jahre 1755 kultivirt. In Deutschland wird sie wenig gezogen, weil sie nur pomologisches Interesse hat und als Tafelfrucht keinen Werth besitzt.

Literatur und Synonyme: 1. Violet (Rolin et Blavet, Essai sur l'agriculture moderne. 1755, p. 164). 2. Schwarze (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1802, XVII, S. 88). 3. Die schwarze Aprikose, Alexandrinische Aprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, II, S. 380, No. 11). 4. Prunus dasycarpa (Poiteau, Pomologie française, 1846, I, No. 8). 5. Noir (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 27). 6. Abricot noir (Thomas, Guide pratique, S. 10). 7. Black, Noir, Du Pape, Purple (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 172). 8. Die schwarze Aprikose (Fintelmann, die Obstbaumzucht, II, S. 187).

Gestalt: kleine, flach-kugelrunde, etwa 40 mm breite und 35 mm hohe Frucht; Furche flach und eng; Stempelpunkt klein, schwach eingesenkt; Stieleinsenkung weit und flach; Stiel kurz.

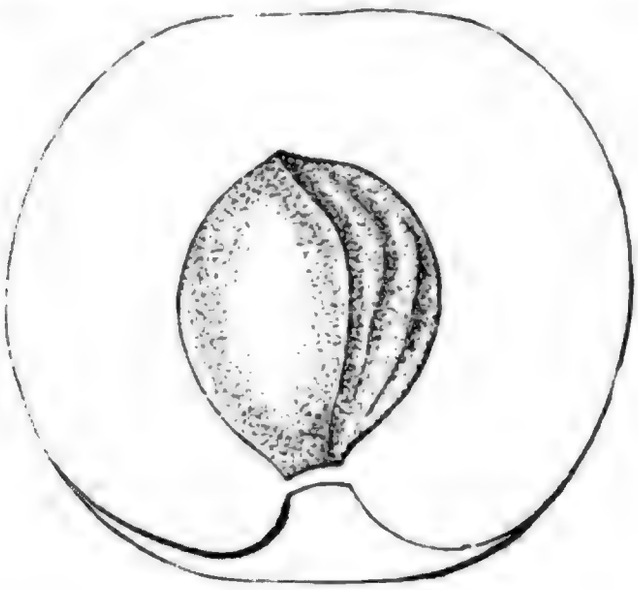
Schale: wollig, dick, dunkelroth, auf der Sonnenseite schwarzblau, beschattete Früchte sind in der Regel hellroth, bräunlich gefleckt.

Fleisch: bis gegen die Mitte roth, um den Stein orangegelb, von gelben Fasern durchzogen, weich, saftreich, von etwas süßem, um den Stein aber säuerlichem Geschmack, ohne alles Gewürz.

Stein: mäßig groß, eirund, am Stiele stumpf-abgerundet, nach oben kurz-zugespitzt, mit mäßig vortretender Kante. Kern halb süß.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Ende Juli bis Anfangs Auguſt. Für die Tafel gar nicht und nur für die Wirthſchaft brauchbar.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſtark und iſt mäßig fruchtbar. Sommertriebe zahlreich, mäßig lang und ſtark, olivengrün, ſonnenwärts bräunlich-geröthet, klein und zahlreich punktirt; Augen klein, eiförmig, abſtehend, zu 3—5; Blatt klein, eiförmig, lang-zugeſpitzt, fein gezähnt und gekerbt; Blattſtiel kurz, dünn, wollig, violett, breit gefurcht, mit ein oder zwei Drüſen; Blüthen klein, weiß, ziemlich früh erſcheinend, nur wenig Früchte anſetzend.



No. 19. Aprikoſe von Syrien.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entſtehung iſt Zuverläſſiges nicht bekannt; nach Einigen ſoll ſie aus Syrien ſtammen, nach Anderen von Robert, einem ehemaligen Director des botaniſchen Gartens zu Toulon, aus Samen gezogen und durch die Handelsgärtner Gebrüder Audibert in Tarascon in den Handel gebracht ſein. Nach England kam ſie durch John Barker an Warmington in Kenſington und trug hier zuerſt im Jahre 1848.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot de Syrie (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1877, V. No. 39). 2. Abricot Kaisha (Thompſon, Transaction of the Horticultural Society of London, 1849, IV. S. 189). 3. Kaisha (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 175). 4. Kaisha (Thomas, Guide pratique, S. 10). 5. Aprikoſe von Syrien (Lauche, Deutſche Pomologie, V. No. 3).

Geſtalt: mittelgroße, flach-abgerundete, etwa 50 mm breite und ebenſo hohe Frucht; die Furche iſt breit und flach; der Stempelpunkt iſt in der Regel ſehr klein; Stieleinſenkung weit und flach.

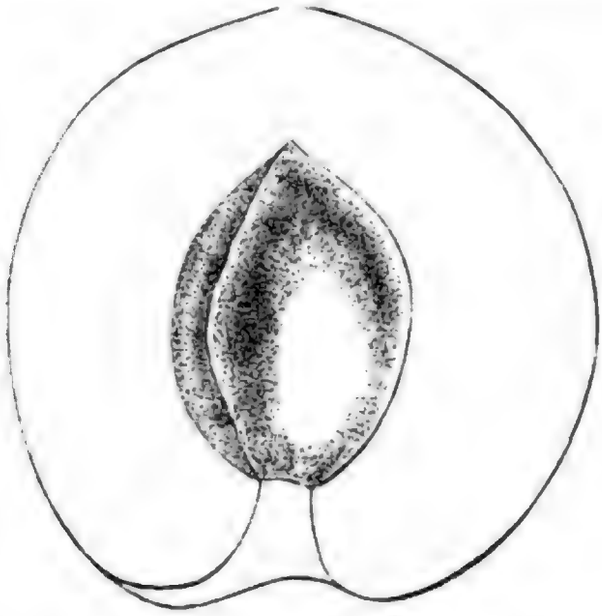
Schale: fein, wollig, grünlich-gelb, auf der Sonnenſeite geröthet und fein roth punktirt.

Fleiſch: weißlich-gelb, fein, feſt, ſchmelzend, leicht vom Steine löſend, ſaftreich, von angenehmem, leicht muskirtem Geſchmack.

Stein: länglich-eiförmig, bauchig; die Rückenkante iſt ſcharf und tritt weit hervor; die Gegenkante hat eine ſchwache Linie. Der Kern iſt ſüß.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Ende Juli an der Weſtſeite einer Mauer. Vorzügliche Frucht für die Tafel, aber auch zum Einmachen vortrefflich.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und iſt ſehr fruchtbar; Sommertriebe ſtark, lang, grün, auf der Sonnenſeite bräunlich-geröthet, zahlreich punktirt; Augen ſtark, eiförmig, faſt ſchwarz; Blatt groß, breit-eiförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſcharf geſägt; Blattſtiel ſtark und lang, röthlich, mit Drüſen beſetzt; Blumen mäßig groß, weiß. In warmen geſchützten Lagen iſt ihre Anpflanzung als Hochſtamm zu empfehlen; an der Weſtſeite einer Mauer gedeiht ſie als Spalierbaum am beſten.



No. 20. Aprikoſe von Tours.

** Mitte Auguſt.

Heimath und Vorkommen: ſie ſtammt aus Frankreich; über ihre Entſtehung iſt Zuverläſſiges nicht bekannt. Duhamel beſchrieb ſie zuerſt im Jahre 1768. In Deutſchland, Frankreich und England kommt ſie häufig vor. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Alberge de Tours (Fillaſſier, Dictionnaire du jardinier français, 1791, t. I. p. 8). Tourſer Aprikoſe (Dittrich, ſyſtematiſches Handbuch der Obſtkunde, 1840, II. S. 386). 3. Alberge franc (Poiteau, Pomologie française, 1846, I. No. 5). 4. Tourſer Aprikoſe (Fintelmann, die Obſtbaumzucht, 1839, S. 490, No. 10). 5. Alberge (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V. No. 1). 6. Alberge (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 171). 7. Aprikoſe von Tours (Lauche, Deutſche Pomologie, IV. No. 4).

Geſtalt: mittelgroß, eirund, etwa 45 mm breit und hoch, vom Hochſtamm iſt die Frucht bedeutend kleiner; Furche eng und tief; Stempelpunkt klein, auf einer kleinen Spitze ſtehend; Stieleinſenkung tief und eng.

Schale: dünn, etwas wollig, weißlich-gelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet.

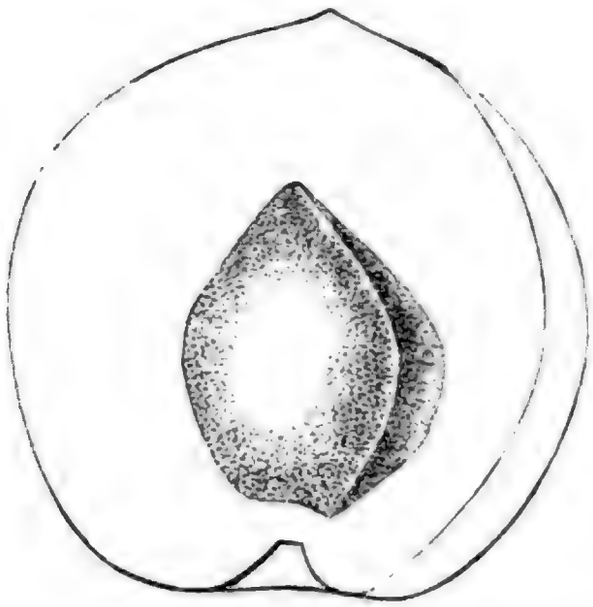
Fleiſch: gelb, fein, ſchmelzend, gut vom Steine löſend, ſüß, von ſehr angenehmem, gewürztem Geſchmacke.

Stein: oval, dick, nicht sehr rauh, nach dem Stiele zu abgestumpft, oben kurz-zugespitzt; Rückennaht breit und scharf; Samen bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte August; für Tafel und Haushalt gleich werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Die Sommertriebe sind lang und mäßig stark, olivengrün, sonnenwärts bräunlich, fein punktirt; Augen klein, eiförmig, zu dreien bis fünf stehend; Blatt klein, rundlich-eiförmig, lang-zugespitzt, gesägt; Blattstiel kurz und dick, röthlich; Blüthen klein, weiß, röthlich angehaucht, ziemlich spät erscheinend.

Wenn die Früchte im Allgemeinen auch etwas klein sind, so zeichnet sich diese Sorte doch durch große Tragbarkeit und guten Geschmack aus.



No. 21. Aprikose von Versailles.

** Ende August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; wahrscheinlich wurde sie in Versailles gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Jamin, Baumschulenbesitzer in Bourg-la-Reine bei Paris.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot Nouveau de Versailles (Victor Paquet, Traité de la conservation des fruits, 1843, S. 289). 2. De Versailles (Thomas, Guide pratique, S. 10). 3. Abricot de Versailles (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie V. No. 42).

Gestalt: mittelgroße, rundliche, oben und unten etwas flach gedrückte, etwa 55 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist flach und tief, sie verschwindet an der Spitze fast ganz; Stieleinsenkung tief und weit; Stempelpunkt klein, in einer schwachen Vertiefung stehend.

Schale: fein, sammetartig-wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und mehr orangegelb.

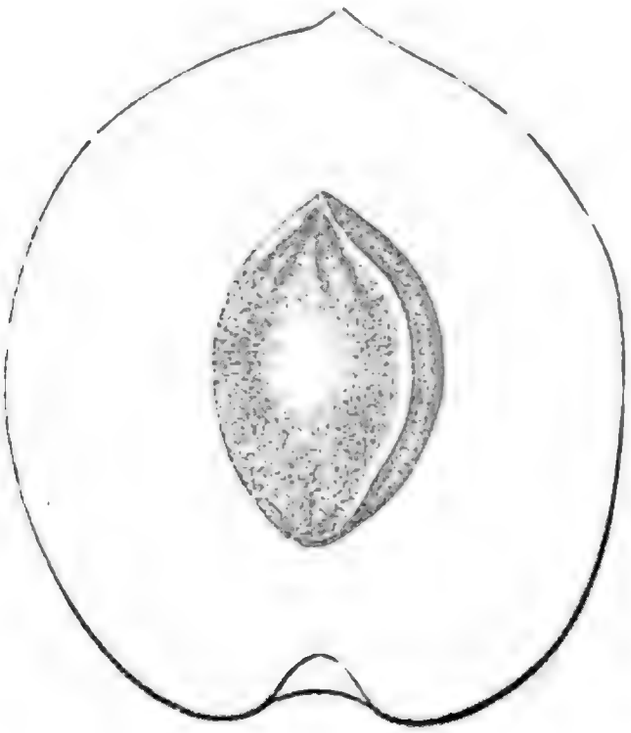
Fleisch: orangegelb, fein, saftreich, von sehr süßem, angenehmem Geschmack.

Stein: länglich-eiförmig, dickbackig, unten breit, ausgerandet, oben zugespitzt; mittlere Rückenkante weit hervorstehend; Kern bitter.

Reifezeit: Ende August an der westlichen Seite einer Mauer.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt gut und iſt nicht empfindlich. Die Sommertriebe ſind ſtark, kurz, bräunlich, ſchwach punktirt. Augen groß, rundlich, braun-röthlich, etwas abſtehend. Blätter zahlreich, ei-herzförmig, lang-zugeſpitzt, am Rande regelmäßig ſtark geſägt. Blattſtiel ſtark und lang, gefurcht, röthlich, mit einigen Drüſen verſehen.

Die weißen, mittelgroßen Blüthen erſcheinen ziemlich früh und müſſen daher gegen Nachtfröſte geſchützt werden.



No. 22. Wahre große Frühaprikose.

**! Mitte bis Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; wahrscheinlich wurde sie in Deutschland gezogen. Sickler beschrieb sie zuerst im Jahre 1799. In Frankreich wird sie seit etwa 50 Jahren kultivirt und wurde dort nach dem Major Esperen benannt. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer frühen Reifezeit, wegen ihrer Güte und Größe und wegen ihrer Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Die große Frühe (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1799, XII, S. 139, Taf. 8). 2. Die wahre, große Frühaprikose (Fintelmann, die Obstbaumzucht, 1839, S. 492). 3. Frühe Punktirte, Frühe Ungarische, Römische (Dochnahl, Obstkunde, 1858, III, S. 177, No. 19). 4. Esperen (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 11). 5. Large Early (Robert Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 175). 6. Wahre große Frühaprikose (Lauche, Deutsche Pomologie, IV, No. 6).

Gestalt: ziemlich große, länglich-eiförmige, etwa 50 mm breite und 60 mm hohe, etwas unregelmäßige Frucht; Furche eng und tief; Stempel-

punkt klein, in der Regel etwas seitwärts der Spitze stehend; Stieleinsenkung weit und entsprechend tief.

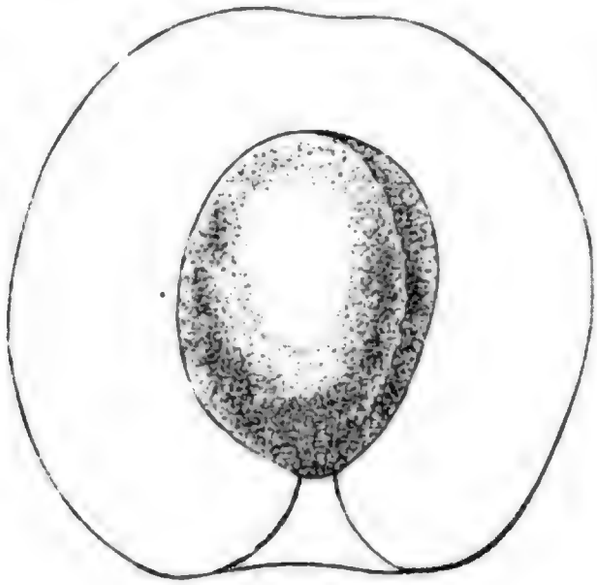
Schale: wollig, strohgelb, sonnenwärts hochgelb, schwach geröthet und oft punktirt.

Fleisch: goldgelb, saftreich, leicht vom Steine lösend, von süßem, vorzüglichem Geschmacke.

Stein: groß, oval, flach gewölbt, oben in eine scharfe Spitze auslaufend; Rückenkante scharf hervortretend; Gegenkante mit feiner Furche. Samen bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte bis Ende Juli und gehört zu den besten Aprikosen für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind von mittlerer Stärke und Länge, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich-grün, stark punktirt; Augen klein, anliegend, zu 3—5 stehend; Blatt groß, länglich-eirund, kurz-zugespitzt, dunkelgrün, am Rande schwach gesägt; Blattstiel ziemlich lang, röthlich, mit zwei Nebenblättern versehen, tief gefurcht; die spät erscheinenden Blüthen sind klein, weiß, schwach rosa geadert; Kelch röthlich.



No. 23. Beaugé.

**† Ende Auguſt.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von Beaugé in Verſailles gezogen; der Mutterſtamm trug die erſten Früchte im Jahre 1855. In Deutſchland iſt ſie noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beaugé (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1877, V, No. 5, S. 46). 2. Beaugé (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 172). 3. Beaugé (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 11).

Geſtalt: kleine oder mittelgroße, rundliche, an beiden Seiten flachgedrückte, etwa 50 mm breite und ebenſo hohe Frucht; Furche flach und eng; der Stempelpunkt ſteht auf der Spitze in einer flachen Vertiefung.

Schale: ſchwach wollig, ſtrohgelb, nur ſtark beſonnte Früchte auf der Sonnenſeite mitunter etwas geröthet.

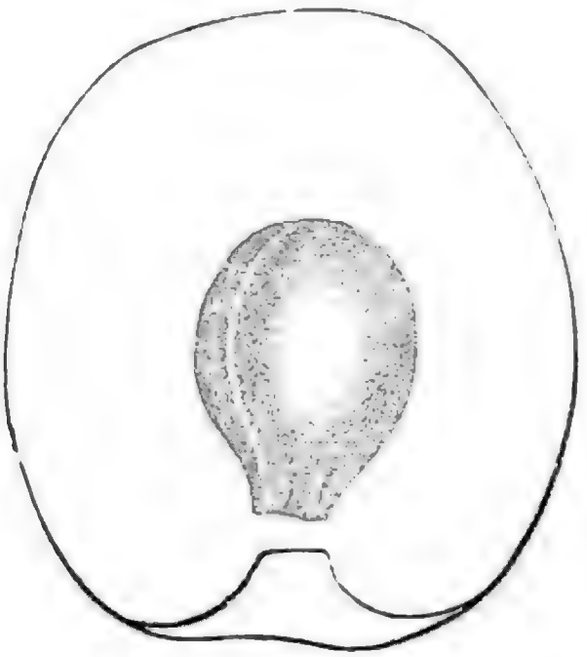
Fleiſch: citronengelb, fein, ſchmelzend, ſaftreich, ſehr ſüß, von ſchwach gewürzigem Geſchmacke.

Stein: eiförmig, wenig gewölbt; Rückennaht breit und hervortretend. Kern bitter.

Reifezeit und Nutzung: Ende Auguſt. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und trägt reichlich. Sommertriebe mäßig ſtark und lang, röthlich-braun, klein und zahlreich punktirt. Augen mittelgroß, abgeſtumpft, bräunlich. Blätter klein, eiförmig-rundlich, lang-zugeſpitzt, doppelt gezähnt; Nebenblätter und Drüſen wenig entwickelt; Blattſtiel lang, drüſig, tief gefurcht, röthlich. Die kleinen, weißen Blüthen erſcheinen ziemlich ſpät.

Er gedeiht am beſten an der weſtlichen Seite einer Mauer.



No. 24. Blanchet fils.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist mir Näheres nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vorzügliche Varietät im Jahre 1876 von N. Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: große, oval-eiförmige, 60 mm hohe und 55 mm breite Frucht; die Furche ist sehr flach und theilt die Frucht in zwei gleiche Theile. Auf der Spitze befindet sich eine enge Vertiefung, die den Stempelpunkt enthält; die Stieleinsenkung ist eng und tief.

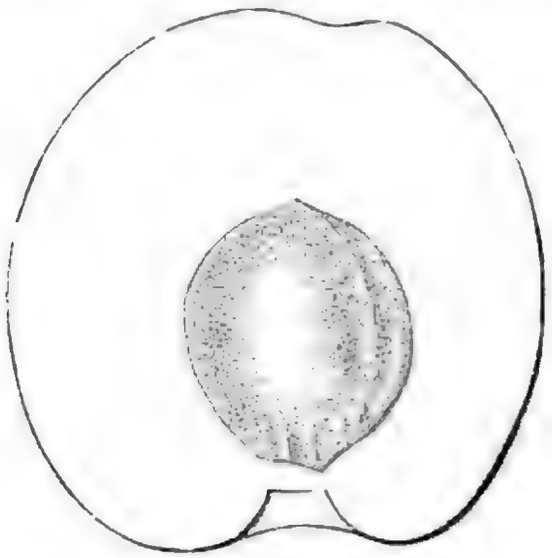
Schale: hell-orangegelb, stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite schwach geröthet; feine, sammetartige Wolle bedeckt die ganze Frucht.

Fleisch: orangegelb, fein, sehr saftreich, leicht vom Steine lösend, von fein gewürzigem, sehr süßem Geschmacke.

Stein: klein, eirund, dick, unten stumpf-zugespitzt, oben abgerundet; mittlere Kante weit hervortretend. Kern bitter.

Reifezeit: sie reift an der westlichen Seite einer Mauer Ende Juli.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr tragbar und gedeiht am beſten an der weſtlichen Seite einer Mauer. Zweige lang, ſtark, grün, auf der Sonnenſeite bräunlich; Punkte ſtark, gelb, zerſtreut; Augen klein, bräunlich; Blätter groß, eirund, am Grunde faſt herzförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſtark, einfach gezähnt; Blattſtiel mäßig lang, ſtark, mit einigen Drüſen verſehen. Nebenblätter fehlen.



No. 25. Duval.

** Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Priester Duval in der Umgegend von Troyes aus Samen gezogen und von Baltet, Baumschulenbesitzer in Troyes, im Jahre 1866 in den Handel gebracht. In Deutschland scheint sie noch wenig bekannt zu sein; sie wird von vielen älteren Sorten übertroffen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Duval (Revue horticole, 1866, S. 456). 2. Duval (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie. V, No. 10). 3. Duval (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: mittelgroße, rundliche, etwa 45 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist tief und eng; der Stempelpunkt ist sehr klein und sitzt in der Mitte einer merklichen Vertiefung; Stieleinsenkung weit und flach.

Schale: etwas wollig, stark, orangegelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und punktirt.

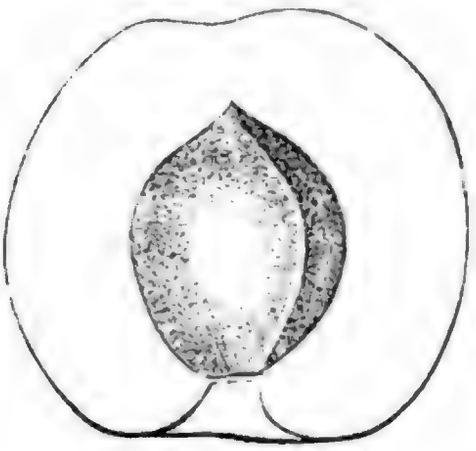
Fleisch: orangegelb, fest, saftreich, leicht vom Steine lösend, süß, von wenig gewürzigem Geschmack.

Stein: mäßig groß, abgerundet-oval, dick-backig; Rückenkanten scharf, stark hervortretend; Gegenkante schwach gefurcht. Kern fast süß.

Reifezeit und Nutzung: Anfangs August. Für die Tafel und für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt reichlich. Sommertriebe mäßig lang und dünn, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte zahlreich, klein, hellbraun; Augen stark, eiförmig, abstehend, zu 3—4 gruppirt; Blatt mäßig groß, ei-herzförmig, langzugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark, röthlich, mit Drüsen besetzt; Nebenblätter linienförmig; die kleinen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich spät.

In warmen, geschützten Lagen kann man ihn als Hochstamm anpflanzen.



No. 26. Frühe von Dubois.

** Anfang August.

Heimath und Vorkommen: eine neuere Varietät aus Amerika, über deren Entstehung Genaues nicht bekannt ist. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer frühen Reifezeit und wegen ihres vorzüglichen Geschmacks alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Précoce doré de Dubois (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 12). Thomas führt S. 185 noch nachstehende Synonyme auf: Dubois Early Golden, Early Dubois, Early Golden.

Gestalt: kleine, rundliche Frucht, die am Stiele etwas mehr flacher abgerundet ist, als am Stempelpunkte, etwa 42 mm breit und 40 mm hoch; Furche tief und mäßig weit, oft auch eng; Stempelpunkt am Ende der Furche, fast obenauf stehend. Stielhöhle tief und eng.

Schale: schwach wollig, orangegelb, nur stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite etwas geröthet.

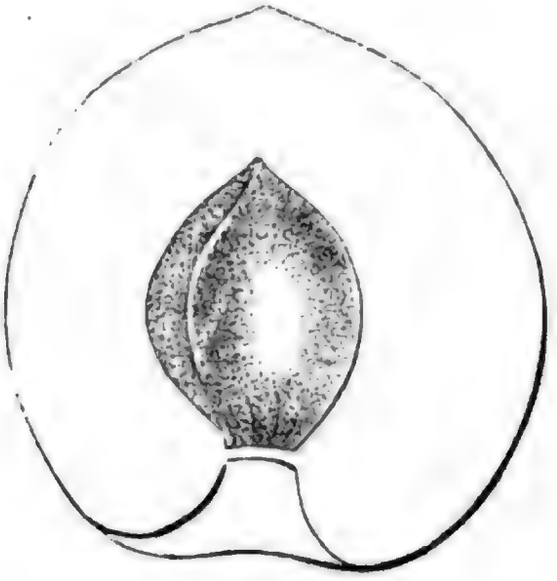
Fleisch: dunkel-orangegelb, schmelzend, saftreich, sehr süß, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: klein, rund-eiförmig, dickbackig, am Stiele abgerundet, oben mit kurzer, scharfer Spitze; Rückenkante scharf, stark hervortretend.

Reifezeit und Nutzung: Anfangs August. Für Tafel und Wirthschaft gleich vorzüglich.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig ſtark, iſt ungemein tragbar und gedeiht am beſten als Spalier an einer weſtlichen Wand. Die Sommertriebe ſind ſtark und ſchlank, grün, ſonnenwärts etwas geröthet; Augen klein, ſtumpf-zugeſpitzt; Blatt eirund-eiförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande mäßig geſägt; Blattſtiel lang, dünn, drüſig, oberſeits geröthet.

Die Früchte ſind zwar klein, zeichnen ſich aber durch ganz vorzüglichen Geſchmack aus; der Baum trägt jährlich und überaus reich.



No. 27. Jacques.

** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; sie wird seit etwa 50 Jahren in der Umgegend von Paris kultivirt und ist wahrscheinlich von dem Gärtner Jacques in Châtillon bei Paris aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese in Deutschland noch wenig bekannte, recht gute Sorte von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Jacques (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 16). 2. Jacques (Thomas, Guide pratique, S. 10). 3. Jacques (Lauche, Handbuch des Obstbaues, 1882, No. 6, S. 375).

Gestalt: mittelgroße, rund-eiförmige, etwa 45 mm breite und 50 mm hohe Frucht; die Backen sind flach gedrückt, an der Basis flach abgerundet; die Furche ist tief und eng; der Stempelpunkt sehr klein, wenig vertieft stehend; die Stieleinsenkung ist tief und eng.

Schale: etwas wollig, blaß-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet.

Fleisch: orangegelb, schmelzend, saftreich, gut vom Steine löslich, von süßem, fein gewürzigem Geschmacke.

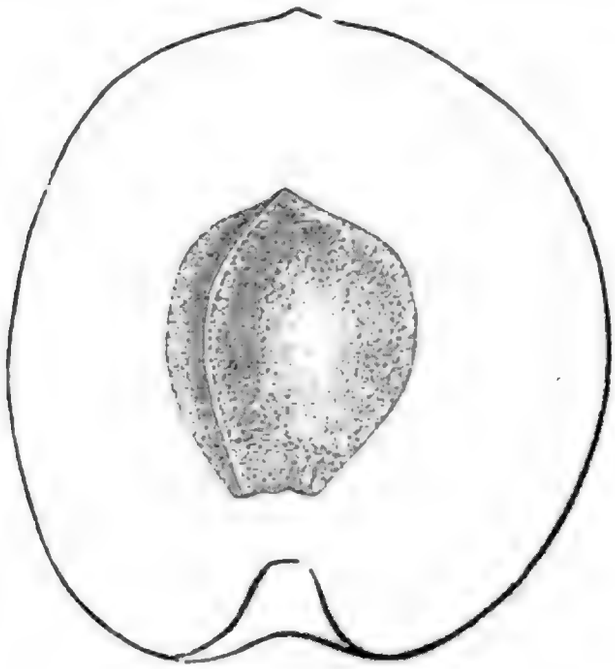
Stein: oval, wenig rauh, nach dem Stiele zu abgestumpft, nach dem Stempelpunkte zu kurz-zugespitzt; Rückenkante scharf, stark hervortretend; Gegenkante schwach erhöht. Samen bitter.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift an der Weſtſeite einer Mauer Mitte Auguſt. Für die Tafel und Wirthſchaft gleich werthvoll.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und trägt ſehr gut. Eine in der Königlichen Gärtner-Lehranſtalt angepflanzte fünfjährige Palmette trug im Jahre 1878 gegen 700 Früchte. Die Sommertriebe ſind ſtark, olivengrün, an der Sonnenſeite bräunlich-geröthet, zahlreich und fein punktirt; Augen ſtumpf-eiförmig, klein, bräunlich, meiſt zu dreien ſtehend; Blatt klein, ſtumpf-herzförmig, kurz-zugeſpitzt, hellgrün, am Rande ſtark geſägt; Blattſtiel kurz, röthlich, mit Drüſen beſetzt. Die Blüthen erſcheinen ziemlich ſpät.

Bei der großen Tragbarkeit des Baumes müſſen die Früchte verdünnt werden, weil ſie ſonſt zu klein bleiben.

Als Spalier an der Weſtſeite einer Mauer angepflanzt, gedeiht er am beſten.



No. 28. Königsaprikose.

** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Frankreich, wo sie im Jahre 1808 von M. C. Hervy, Director des Jardin du Luxembourg, gezogen wurde. In England wurde sie 1825 eingeführt; in Deutschland ist sie ziemlich verbreitet und verdient auch recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Königsaprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, II, No. 19, S. 385). 3. Abricot royal (Pomologie de la France, No. 3). 3. Royal de Württemberg (Congrès pomologique de la France, 1873, VI). 4. Royal (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 36). 5. Royal (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 181). 6. Royal (Thomas, Guide pratique, S. 10).

Gestalt: ziemlich groß, länglich-rund, etwa 55 mm breit, 60 mm hoch, am Stiel kurz abgerundet, nach oben etwas verjüngt, auf der einen Seite oft stärker entwickelt, als auf der anderen; Furche breit und tief; Stieleinsenkung eng und tief.

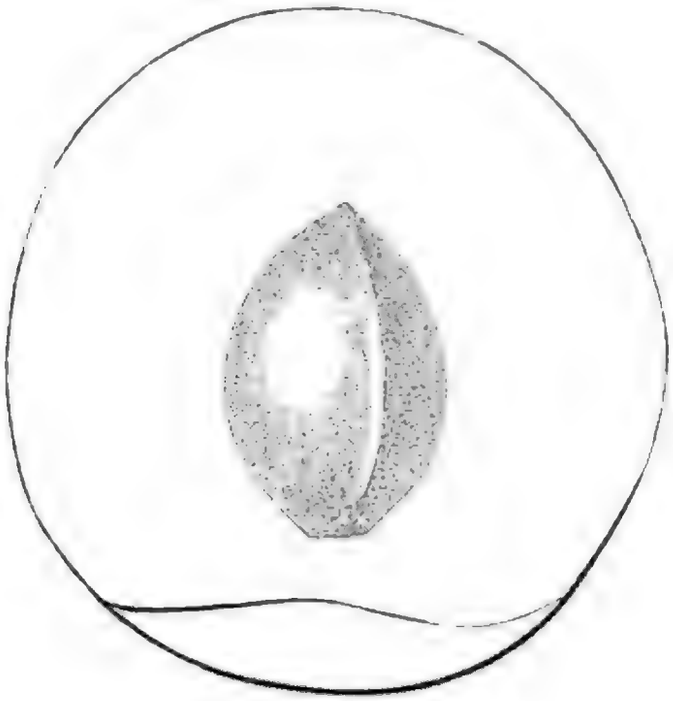
Schale: wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite orangegelb, schwach carmin gefärbt.

Fleisch: dunkelgelb, sehr fein, schmelzend, saftig, leicht vom Steine löslich, von süßem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: oval, wenig gewölbt, am Stielende abgestumpft, oben kurz-zugespitzt; die Seitenfurchen springen auf beiden Seiten gleichmäßig vor. Kern bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der westlichen Seite einer Mauer Anfang bis Mitte August, an der südlichen Seite Ende Juli; diese Varietät zählt zu den besten Aprikosen für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe von mittlerer Stärke und Länge, olivengrün, auf der Sonnenseite braunroth, punktirt; Augen ziemlich groß, stumpf-kegelförmig, meistens zu dreien stehend, abstehend; Blätter mittelgroß, breit-eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande scharf gezähnt, oberseits hellgrün; Blattstiel ziemlich lang, röthlich, tief gefurcht, mit Drüsen versehen; Blüthen früh erscheinend, groß, weiß, an der Basis rosa; Kelch röthlich.



No. 29. Liabaud.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 20 Jahren von Liabaud, Baumschulenbesitzer zu Lyon, aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot Liabaud (Cherpin, Revue des jardins et des champs, 1863, S. 154). 3. Abricot Liabaud (Pomologie de la France, No. 12). 3. Liabaud (Mas, le Verger, IX, S. 15). 4. Liabaud (André Leroy, Dictionnaire, 1877, V. No. 18, S. 75).

Gestalt: große, rundlich-ovale, etwa 50 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche flach und eng; Stempelpunkt klein, in einer schwachen Vertiefung stehend; Stieleinsenkung tief und eng.

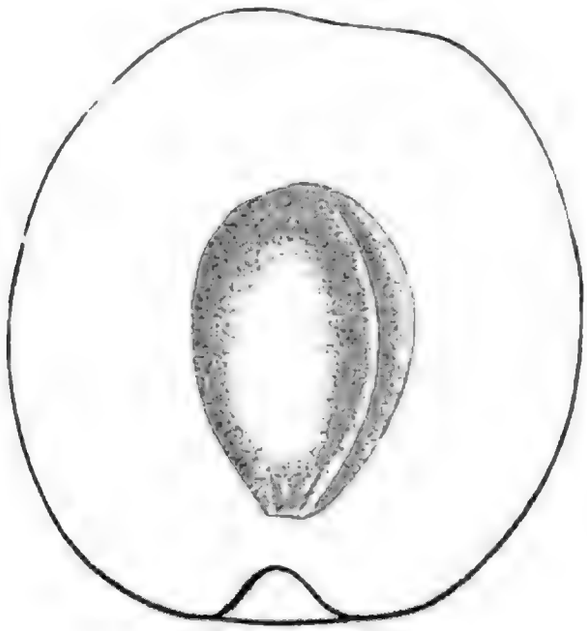
Schale: schwach wollig, auf der Schattenseite hellgelb, auf der Sonnenseite orangegelb, fein röthlich punktirt.

Fleisch: sehr fein, hellgelb, schmelzend, saftreich, von süßem, angenehm gewürzigem Geschmack.

Stein: länglich-eirund, flachbauchig, lang-zugespitzt, dunkelbraun; Bauchkante scharf hervortretend; Rückenkante stark gefurcht. Kern bitter.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Vortreffliche Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr tragbar und gedeiht am beſten als Palmette an der weſtlichen Seite einer Mauer. Sommertriebe zahlreich, ſtark und lang, röthlich-braun, fein punktirt; Augen eiförmig, ſtumpf, abſtehend; Blatt groß, herzförmig-abgerundet, kurz-zugeſpitzt, am Rande fein gekerbt; Blattſtiel mäßig lang, tief gefurcht, röthlich, mit Drüſen beſetzt; Blüthen ſehr groß, weiß, früh erſcheinend, weshalb dieſelben ſorgfältig gegen Nachtfröſte geſchützt werden müſſen.



No. 30. Mexico.

* Mitte bis Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Liabaud, Baumschulenbesitzer in Lyon, aus Samen gezogen und im Jahre 1862 in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt, sie verdient auch keine große Verbreitung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Mexico (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 20). 2. Mexico (Mas, le Verger, IX, No. 5). 3. Mexico (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: große, eiförmige, etwa 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist eng und tief und theilt die Frucht ungleich; der Stempelpunkt ist klein und steht in einer kleinen Vertiefung; Stieleinsenkung flach und weit.

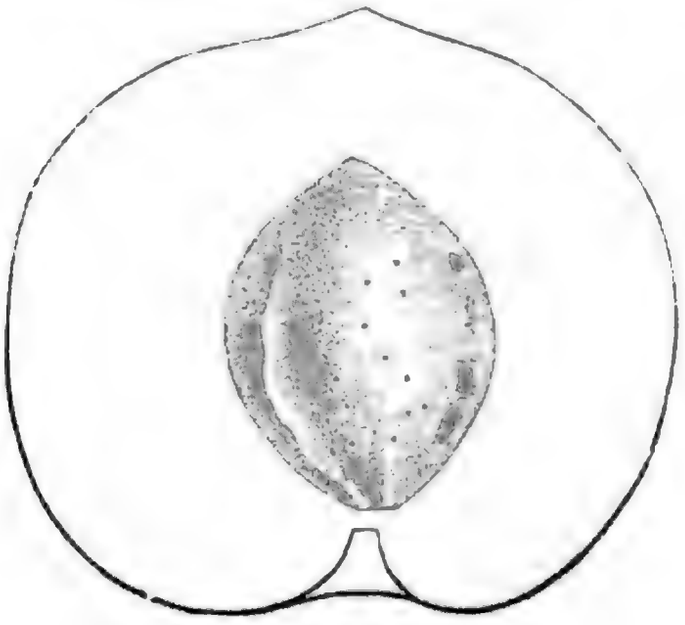
Schale: wollig, dick, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und oft etwas punktirt.

Fleisch: hellgelb, fein, schmelzend, saftreich, von etwas gewürzigem Geschmack.

Stein: groß, länglich-eiförmig, bauchig; Rückenkante stark hervortretend, scharf.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte bis Ende Juli. Werthvoll zum Einmachen und zu Compot.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig stark und lang, olivengrün, sonnenwärts bräunlich-geröthet, stark und zahlreich punktirt; Augen klein, zugespitzt, zu dreien stehend; Blatt groß, eirund, kurz-zugespitzt, stark gesägt; Blattstiel stark und lang, mit Drüsen versehen, breit gefurcht, mit stark entwickelten Nebenblättern an der Basis; die mäßig großen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich früh.



No. 31. Moorpark.

** Mitte Auguſt.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde in Moorpark in England vor faſt 200 Jahren aus Samen gezogen; einige behaupten, daß ſie durch William Temple, damaligen Beſitzer von Moorpark, nach England gebracht worden ſei. In Deutſchland, Belgien, Holland und Frankreich iſt dieſe vorzügliche Sorte vielfach verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Breda d'Anson (William Forſyth, Treatise on the culture and management of fruit trees, 1805, S. 13). 2. Walton Moorpark (Al. Richardſon, Transactions of the horticultural Society of London, 1823, VI, S. 393). 3. Impérial Anson's (George Lindley, Guide to the orchard and kitchengarden, 1831, No. 8, S. 133). 4. Moorpark (Pépin, Revue horticole, 1846, S. 407). 5. Moorpark (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 22). 6. Moorpark, Ansons, Dunmores, Hunt's-Moorpark, Ludlow's Moorpark (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 176). 7. Moorpark (Lauche, Deutſche Pomologie, V, No. 10).

Geſtalt: mittelgroße, flach-gedrückte, rundliche, etwa 60 mm breite und 54 mm hohe Frucht; Furche tief und weit; Stempelpunkt klein, auf der Oberfläche der Frucht oder in einer ſchwachen Vertiefung ſtehend; Stieleinſenkung flach und weit.

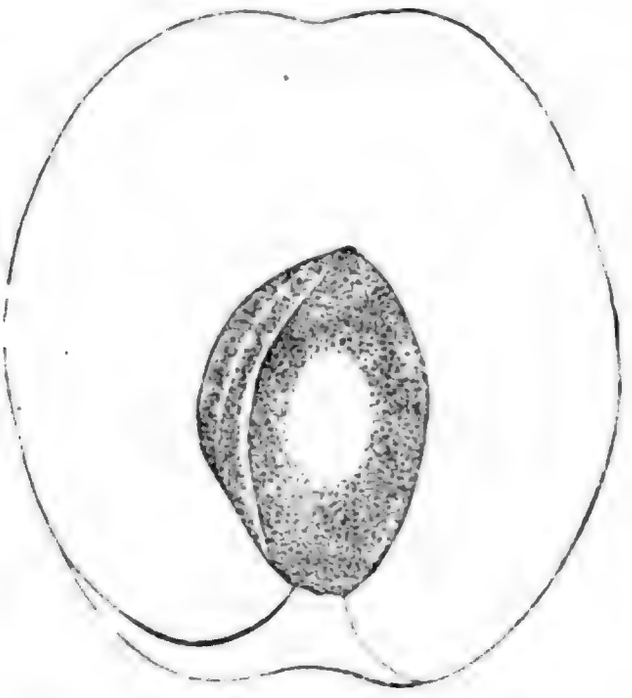
Schale: fein, etwas wollig, weißlich-gelb, auf der Sonnenseite röthlich gefärbt und punktirt.

Fleisch: orangegelb, fest, schmelzend, saftreich, von sehr angenehmem Geschmacke und köstlichem Geruche.

Stein: ziemlich groß, flachbauchig, etwas rauh; Rückenkante scharf hervortretend; Gegenkante schwach erhöht, mit feiner Furche. Der Kern ist bitter.

Reifezeit und Nutzung: Mitte August; vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt gut; Sommertriebe lang und mäßig stark, grün, an der Sonnenseite röthlichbraun, zahlreich punktirt; Augen klein, spitz, schwärzlich, in der Regel zu dreien stehend; Blätter mäßig groß, ei-herzförmig, lang-zugespitzt, am Rande stark gezähnt, oft von ein oder zwei Nebenblättern begleitet; Blüthen groß, weiß, mit röthlichen Adern. Vortreffliche Sorte für das Spalier an westlichen Mauern.



No. 32. Frühe Moorpark.

** Anf. August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus England; über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte, Größe und reichen Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Early Moorpark (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 174). 2. Moorpark hâtif (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: große, oval-eirunde, etwa 55 mm breite und 50 mm hohe, oben und unten flach abgerundete Frucht; die Furche ist weit und seicht; die Backen etwas gedrückt; der Stempelpunkt steht in einer flachen Vertiefung; Stieleinsenkung tief und eng.

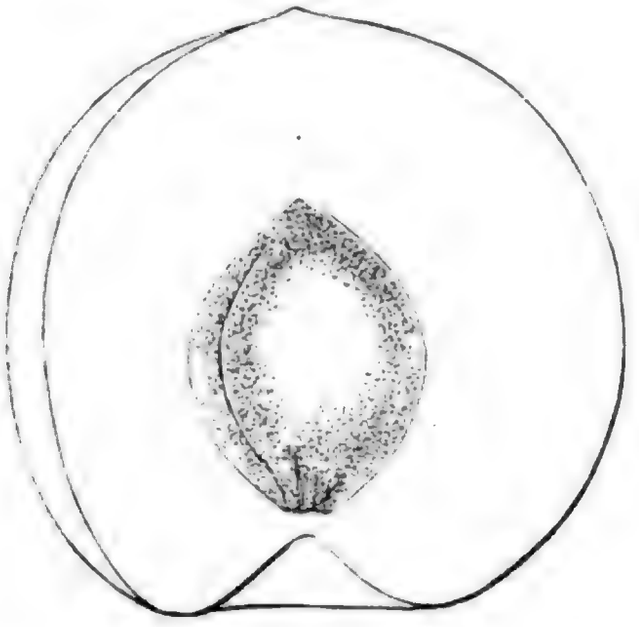
Schale: fein, hell-orangegelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, mitunter auch schön roth punktirt, schwach wollig.

Fleisch: orangegelb, sehr saftreich, schmelzend, sehr süß, von ausgezeichnetem, melonenartigem Geschmacke.

Stein: ziemlich groß, verkehrt-eiförmig, flachbauchig, mäßig rauh, am Stiele stumpf-zugespitzt, nach oben abgerundet; Rückenkante stark hervortretend. Same bitter.

Reifezeit: Anfangs Auguſt; an der weſtlichen Seite einer Mauer Mitte Auguſt, etwa 14 Tage früher als Moorpark. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe hellgrün, ſonnenwärts geröthet, hellbraun punktirt; Augen klein, ſtumpf-kegelförmig, braun; Blatt mäßig groß, rundlich, oft auch eirund, kurz-zugeſpitzt, ſchwach gekerbt; Blattſtiel ziemlich lang, oberſeits röthlich, mit zwei und mehr Drüſen beſetzt; Blüthen mäßig groß. Sie gedeiht am beſten als Spalier an weſtlichen Mauern. Von der Moorpark unterſcheidet ſie ſich durch die Geſtalt und durch etwa 10 Tage frühere Reifezeit.



No. 33. Ruhm von Pourtalès.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde von de Buſſière in Robertsau bei Straßburg im Elſaß aus Samen gezogen. Der Baumſchulenbeſitzer Baumann in Bollweiler brachte ſie im Jahre 1860 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie direct vom Züchter. In Deutſchland iſt ſie noch wenig verbreitet; ſie verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Gloire de Pourtalès (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 13). 2. Gloire de Pourtalès (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 174). 3. Gloire de Pourtalès (Thomas, Guide pratique, S. 11). 4. Ruhm von Pourtalès (Lauche, Deutſche Pomologie, V, S. 8).

Geſtalt: mittelgroße, kugelrunde, etwa 55 mm breite und faſt ebenſo hohe Frucht; Furche ſtark und deutlich; der Stempelpunkt tritt auf der Spitze der Frucht etwas hervor; Stieleinſenkung flach und eng.

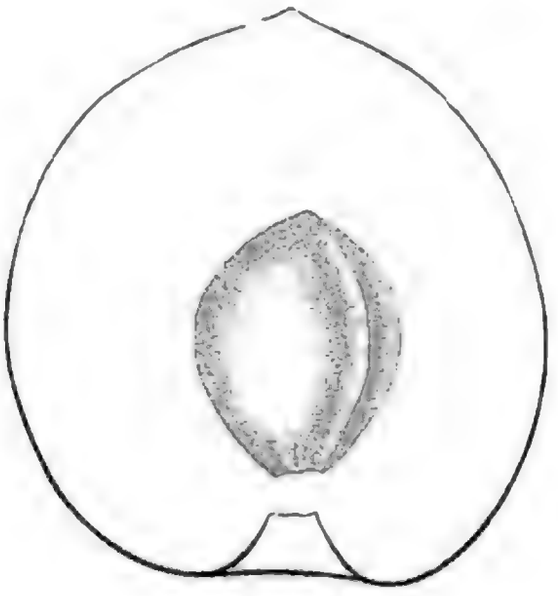
Schale: etwas wollig, ſtrohgelb, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet und gefleckt, im Schatten grünlich-gelb.

Fleiſch: orangegelb, fein, zart, feſt, ſaftreich, von edlem, gewürzigem Geſchmacke.

Stein: eiförmig, ſchwach gewölbt, am Stiele ſtumpf-, oben ſanft zugeſpitzt; Rückenkante ſcharf, mit ſtarken Seitenkanten; Gegenkante mit ſtarker Erhöhung. Der Kern iſt bitter.

Reife und Nutzung: ſie reift Ende Juli an der ſüdlichen, Anfangs Auguſt an der weſtlichen Seite einer Mauer. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, die allgemeine Verbreitung verdient.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und iſt außerordentlich fruchtbar. Sommertriebe mäßig lang und ſtark, olivengrün, an der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Augen ſtark, ſpitz, bräunlich, etwas abſtehend, gewöhnlich zu dreien; Blatt klein, herz-eiförmig, kurz-zugeſpitzt, glänzend hellgrün, am Rande ſcharf gezähnt; Blattſtiel von mittlerer Länge, tief gefurcht, etwas röthlich.



No. 34. Triomphe de Buſſière.

** Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Frucht wurde im Jahre 1855 von Buſſière in Robertsau bei Straßburg im Elſaß aus Samen gezogen; Baumann, Baumſchulenbeſitzer in Bollweiler, vermehrte ſie und brachte ſie im Jahre 1863 in den Handel. In Deutſchland iſt ſie wenig verbreitet; ſie verdient wegen ihrer Güte und frühen Reifezeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Martin Müller, Baumſchulenbeſitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Triomphe de Bussière (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V. S. 116, No. 40). 2. Triomphe de Bussière (Thomas, Guide pratique, S. 12). 3. Triomphe de Bussier (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 181).

Geſtalt: ziemlich große, eirundliche, etwas flach gedrückte, etwa 50 mm breite und ebenſo hohe Frucht; Furche eng und flach; Stempelpunkt an der Spitze auf einer kleinen Erhöhung ſtehend; Stieleinſenkung eng und flach.

Schale: wollig, orangegelb, auf der Sonnenſeite ſchön geröthet und in der Regel roth punktirt.

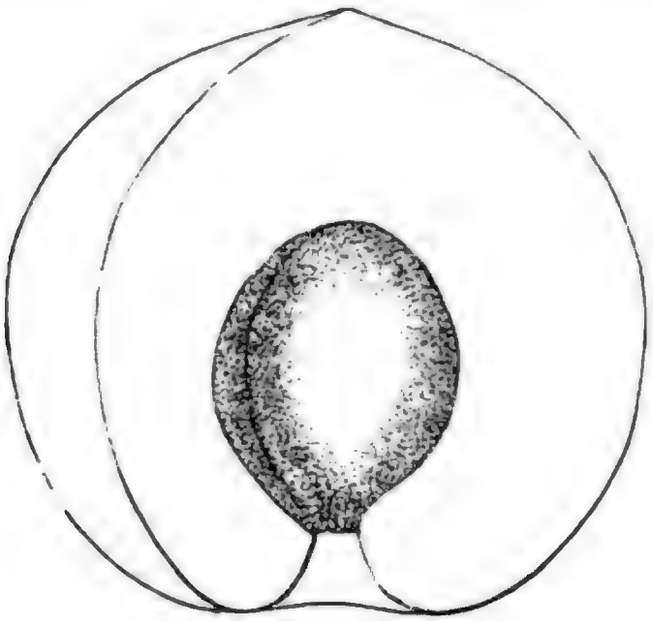
Fleiſch: hochgelb, fein, ziemlich feſt, ſaftreich, ſehr ſüß, von ausgezeichnetem, angenehm gewürzigem Geſchmack.

Stein: klein, eirund, ſtark gewölbt; Rückenkante ſcharf hervortretend; Gegenkante ſchwach erhöht; der Kern iſt bitter.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift Ende Juli und zählt zu den vorzüglichſten Früchten für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſtark, iſt nicht empfindlich und trägt gut. — Sommertriebe kurz, dünn, olivengrün, auf der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Punkte klein, zerſtreut; Augen ſtark, eiförmig, zu 2—3 ſtehend; Blatt groß, ei-herzförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt; Blattſtiel lang, ſtark, gefurcht, mit Drüſen beſetzt, röthlich angelaufen; Nebenblätter linienförmig; die ſpät erſcheinenden meiſten Blüthen ſind klein; der Kelch iſt röthlich.

Er gedeiht am beſten als Palmette an der Weſtſeite einer Mauer.



No. 35. Viart.

** August.

Heimath und Vorkommen: sie wird seit etwa 50 Jahren in der Umgegend von Paris kultivirt und ist nach dem Grafen Viart zu Brunehaut bei Versailles benannt. In Deutschland ist sie nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Fruchtbarkeit und Güte verdient. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt den Mutterstamm 1873 von Martin Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Viart (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1877, No. 43). 2. Viart (Niederländischer Obstgarten No. 5). 3. Viart (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 182).

Gestalt: mittelgroße, oft große, kugelrunde, ziemlich regelmäßig gebaute, etwa 50 mm breite und hohe Frucht; die Furche ist stark und deutlich; der Stempelpunkt tritt auf der Spitze der Frucht etwas hervor.

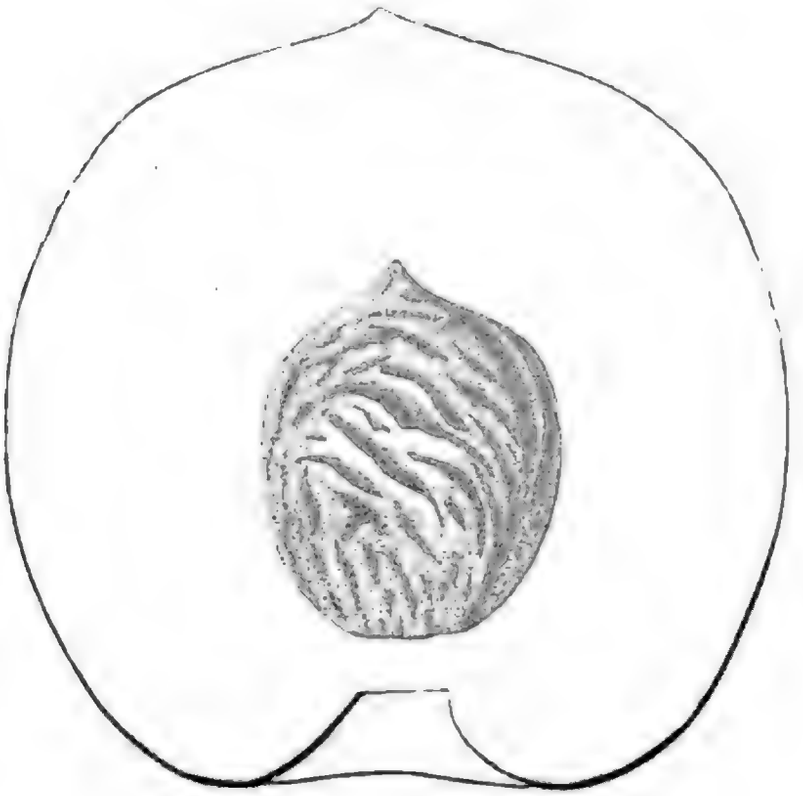
Haut: schwach wollig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite röthlich verwaschen und punktirt.

Fleisch: orangegelb, fein, zart, sehr saftig, gut vom Steine löslich, von edlem, muskirtem Geschmack.

Stein: länglich-oval, etwas gewölbt, am Stiel abgestumpft, an der Spitze sanft abgerundet; die Rückenkante stark gefurcht; die Bauchkante zeigt starke Erhöhungen. Kern bitter.

Reifezeit und Nutzung: Mitte Auguſt an der weſtlichen Seite einer Mauer, an der ſüdlichen etwa 14 Tage früher. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, die größere Verbreitung verdient.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und iſt außerordentlich tragbar. — Sommertriebe ſchwach, kurz, olivengrün, auf der Sonnenſeite bräunlich; Blätter eirund, an der Baſis herzförmig, kurz-zugeſpitzt, am Rande ſcharf geſägt, glänzend hellgrün; Stiel lang, ſchwach gefurcht, oft ohne Drüſen, bräunlich, etwas abſtehend; Blüthen früh erſcheinend, groß, weiß.



No. 89. Alexandra.

Cl. I. 3. a; ** Anfangs September.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von Rivers zu Sawbridgeworth in England aus Samen gezogen. In Deutſchland iſt ſie noch wenig bekannt, ſie verdient aber alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von F. Burvenich, Baumſchulenbeſitzer in Gentbrügge bei Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Alexandra, Alexandra Noblesse, Seedling Noblesse (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 325). 2. Alexandra Noblesse (Thomas, Guide pratique, S. 48).

Geſtalt: große, rundliche, etwa 70 mm breite und faſt ebenſo hohe Frucht; an der Baſis iſt ſie flach abgerundet, ebenſo an der Spitze; die Furche iſt flach und eng.

Stempelpunkt: er ſteht auf der Frucht auf einer kleinen Erhöhung.

Stielhöhle: eng und flach.

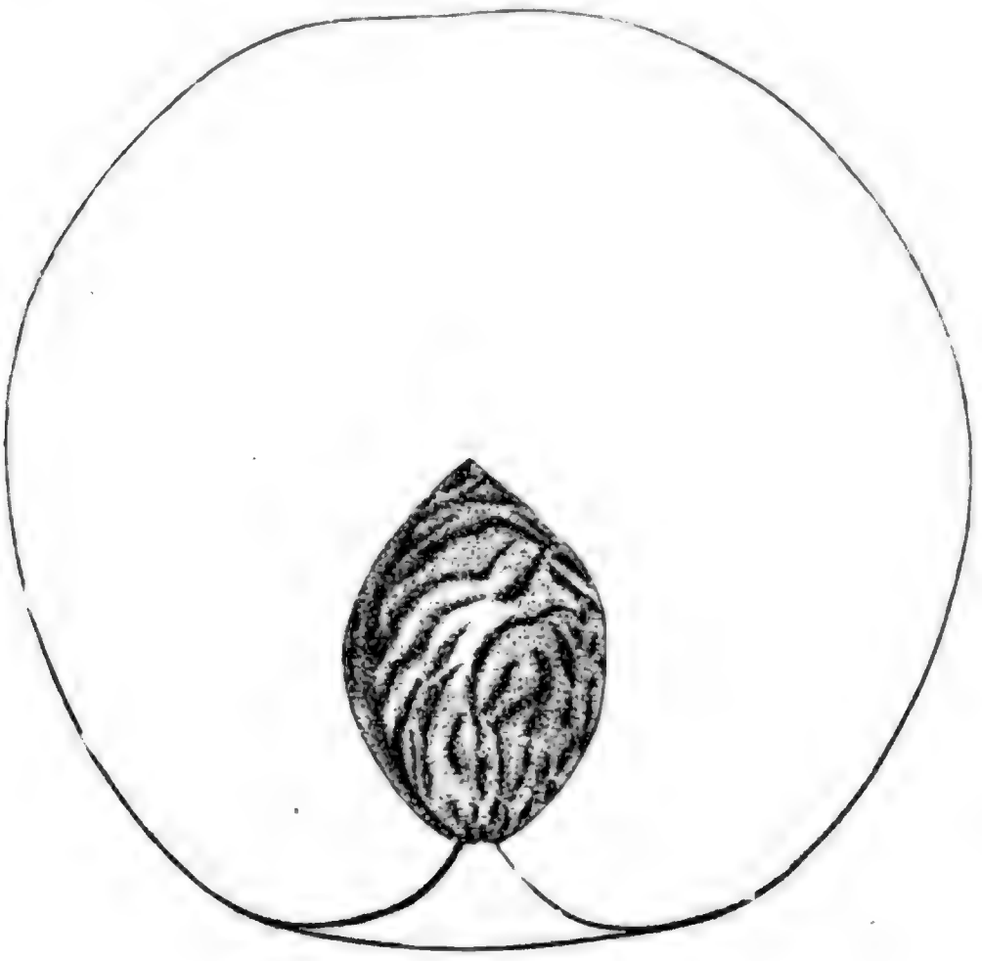
Schale: fein, wollig, leicht abziehbar, gelblich-weiß, auf der Sonnenſeite ſchwach hellroth punktirt.

Fleiſch: gelblich-weiß, um den Stein mitunter ſchwach geröthet, ſaftreich, ſchmelzend, ſehr ſüß, von ausgezeichnetem, ſchwach gewürzigem Geſchmack.

Stein: groß, eirund, an der Baſis abgerundet, nach oben in eine ſcharfe Spitze auslaufend, hellbraun, auf der Oberfläche ſtark gefurcht; die Rückenkante iſt ſtark gewölbt, tritt ſcharf hervor und iſt von zwei Furchen begleitet; die Bauchnaht zeigt eine ſcharf hervortretende Kante.

Reifezeit: ſie reift an der öſtlichen Seite einer Mauer Anfangs September.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, iſt ſehr tragbar und ſcheint nicht empfindlich zu ſein. Die Sommertriebe ſind mäßig ſtark und lang, hellgrün, auf der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Blätter länglich-lanzettlich, lang-zugeſpitzt, am Rande ſcharf geſägt; der Blattſtiel iſt mit nierenförmigen Drüſen beſetzt; die Blüthe iſt mittelgroß, roſa.



No. 90. Baron Dufour.

Cl. I. 2. b; ** Ende Auguſt.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde von dem Obſtliebhaber Oberſt Dufour bei Metz zufällig in ſeinem Obſtgarten aufgefunden; er nannte ſie Große Magdalene von Metz. Simon-Louis, Baumſchulenbeſitzer in Plantières bei Metz, brachte ſie im Jahre 1872 unter obigem Namen in den Handel. In Deutſchland iſt ſie wenig bekannt; ſie verdient wegen ihrer Größe, Schönheit und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Simon-Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Baron Dufour, Grosse Madeleine de Metz (Thomas, Guide pratique, S. 39).

Geſtalt: ſehr große, rundliche, etwa 85 mm breite und 80 mm hohe Frucht; an der Baſis und an der Spitze rundet ſie ſich gleichmäßig zu; die Frucht iſt eng und flach.

Stempelpunkt: ſteht auf der Spitze in einer ſchwachen Vertiefung.

Stielhöhle: weit und flach.

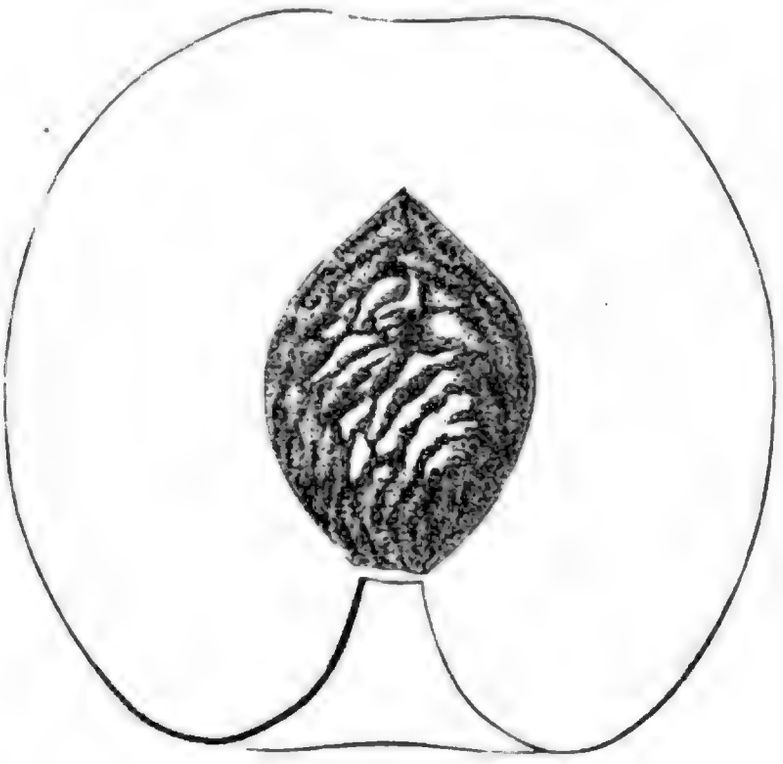
Schale: fein, grünlich-gelb, an der Sonnenſeite dunkelbraun geröthet, etwas wollig.

Fleiſch: hellgelb, um den Stein geröthet, ſaftreich, ſchmelzend, ſehr gezuckert, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geſchmacke.

Stein: mäßig groß, eiförmig, an der Baſis abgerundet, nach oben ſanft zugeſpitzt, auf der Oberfläche ſtark und tief gefurcht; Rückenkante ſtark gewölbt und hervorſpringend, von zwei Furchen begleitet; Bauchnaht mit ſtark hervortretender Kante.

Reifezeit und Nutzung: ſie reift an der ſüdlichen Seite einer Mauer Ende Auguſt und zählt zu den allerbeſten, in neuerer Zeit eingeführten Sorten, die ich nicht genug empfehlen kann.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt recht tragbar und ſcheint nicht empfindlich zu ſein. Sommertriebe ſtark und lang, hellgrün, ſonnenwärts bräunlich-geröthet; die Blätter länglich-lanzettlich, kurzzugeſpitzt, am Rande mäßig geſägt; am Blattſtiele befinden ſich runde Drüſen; Blüthen mittelgroß.



No. 91. Frühe Beatrix.

Cl I. 1. a. ** † Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England von Thomas Rivers zu Sawbridgeworth aus Samen der White Nectarine gezogen; der Mutterstamm trug im Jahre 1865 die ersten Früchte. In Deutschland ist diese vorzügliche Sorte wenig verbreitet, wurde aber von der Königlichen Gärtner-Lehranstalt in den letzten Jahren vielfach abgegeben.

Literatur und Synonyme: 1. Early Beatrice (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 331). 2. Early Beatrice, Précoce Béatrice (Thomas, Guide pratique. S. 39). 3. Frühe Beatrix (Lauche, Deutsche Pomologie, VI. 3).

Gestalt: ziemlich große, rundliche, etwa 65 mm breite und ebenso hohe, auf der einen Seite mit einer ziemlich tiefen Furche versehene Frucht.

Stempelpunkt: klein, in einer regelmäßigen, flachen Vertiefung stehend.

Stielhöhle: tief und eng.

Schale: wollig, leicht vom Fleische abziehbar, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite rosenroth gefärbt, mitunter marmorartig gefleckt, auch geflammt.

Fleiſch: weißlich-gelb, an der Sonnenſeite unter der Schale oft etwas röthlich, leicht vom Steine löslich, ſchmelzend, ſehr ſaftreich, ſüß, von angenehm gewürzigem Geſchmacke.

Stein: mäßig groß, oval, an der Baſis abgeſtumpft, an der Spitze mit einem kleinen Stachel verſehen, gewölbt, hellbraun; die Rückenkante zeigt einen ſtarken Vorſprung; die flache Bauchfurche iſt nicht ſehr entwickelt.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, trägt ſehr gut und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe ſtark und lang, hellgrün, auf der Sonnenſeite ſchwach geröthet; Blätter länglich-lanzettlich, ſchwach geſägt, mit ſehr kleinen Drüſen verſehen; Blüthen klein, roſa; Blumenblätter oval, mit kurzem Nagel. Sie reift am früheſten, etwa 14 Tage früher als Hales early. In der Königlichen Gärtner-Lehranſtalt waren die Früchte an der Oſtſeite einer Mauer bereits Ende Juli reif.

Dieſe vorzügliche Varietät verdient wegen ihres ſehr guten Geſchmackes und wegen ihrer frühen Reifezeit recht häufig angepflanzt zu werden.

No. 92. Condor.

Cl. I. 2. a; ** Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers in England aus Samen gezogen. In Deutschland scheint sie wenig verbreitet zu sein; sie verdient wegen ihrer frühen Reifezeit und Güte größere Verbreitung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie aus Herrenhausen von dem Oberhofgärtner Bayer.

Literatur und Synonyme: 1. Condor (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 55).

Gestalt: sehr große, kugelförmige, oben und unten etwas flach gedrückte, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; die starke Furche theilt in zwei gleiche Theile.

Stempelpunkt: groß, sitzt an der Spitze auf einer kleinen Erhöhung in der Furche.

Stielhöhle: tief und entsprechend weit.

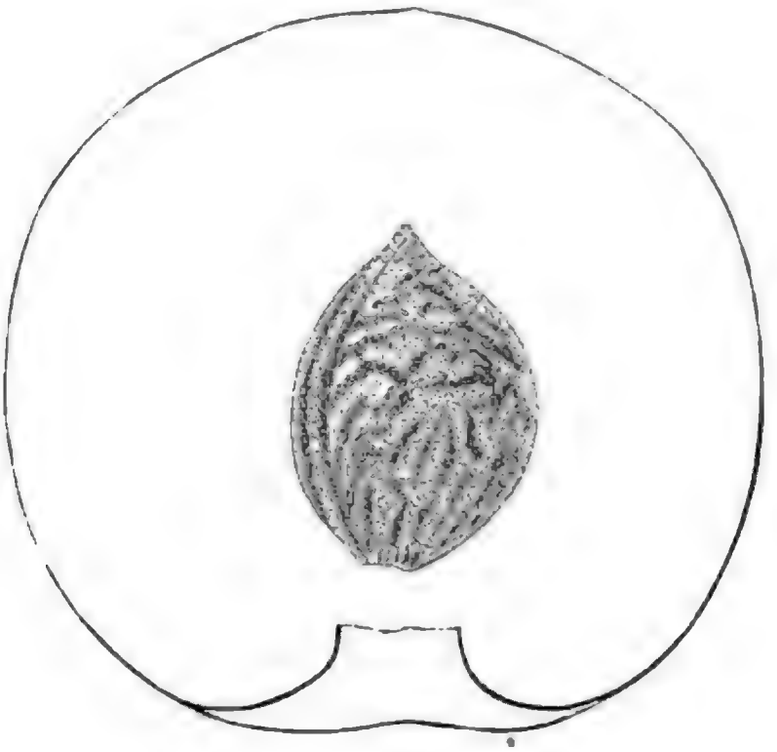
Schale: fein, leicht vom Fleische lösend, wollig, grünlich-gelb, an der Sonnenseite hellrosenroth gefärbt.

Fleiſch: weißlich-gelb, um den Stein röthlich gefärbt, ſehr ſaftreich, ſchmelzend, von gezuckertem, ausgezeichnetem Geſchmack.

Stein: eiförmig, an der Baſis abgeſtumpft, nach oben ſcharf-zugeſpitzt, bräunlich, tief gefurcht; die Rückenkante tritt ſehr ſtark hervor und iſt von tiefen Furchen begleitet; die Bauchnaht iſt abgeſtumpft.

Reifezeit: ſie reift an der Südſeite einer Mauer Anfangs Auguſt.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr tragbar und gedeiht auf Pflaumenunterlage vorzüglich. — Sommertriebe lang und ſtark, grün, auf der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Blätter breit-lanzettlich, lang-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt; Blattſtiel mit kleinen Drüſen verſehen; Blüthen mittelgroß.



No. 93. Galande von Montreuil.

Cl. II. 2 a; ** Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Alexis Lepère in Montreuil bei Paris aufgefunden; er brachte sie im Jahre 1846 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1870 direct von Lepère in Montreuil und hat seitdem diese vorzügliche, in Deutschland noch wenig bekannte Sorte vielfach abgegeben.

Literatur und Synonyme: 1. Pêche Lepère (André Leroy, Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement. 1865, p. 26. No. 77). 2. Pavie gain de Montreuil (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 82). 3. Galande von Montreuil (Lauche, Deutsche Pomologie VI, 6).

Gestalt: große, rundliche, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; an der Basis ist sie flach abgerundet, nach oben oft etwas zugespitzt; die Furche ist flach und weit.

Stempelpunkt: klein, auf der Spitze der Frucht in der Furche eine kleine Erhöhung bildend.

Stielhöhle: weit und tief.

Schale: wollig, fein, leicht ablöslich, gelblich-weiß, auf der Sonnenseite braunroth gefärbt und punktirt.

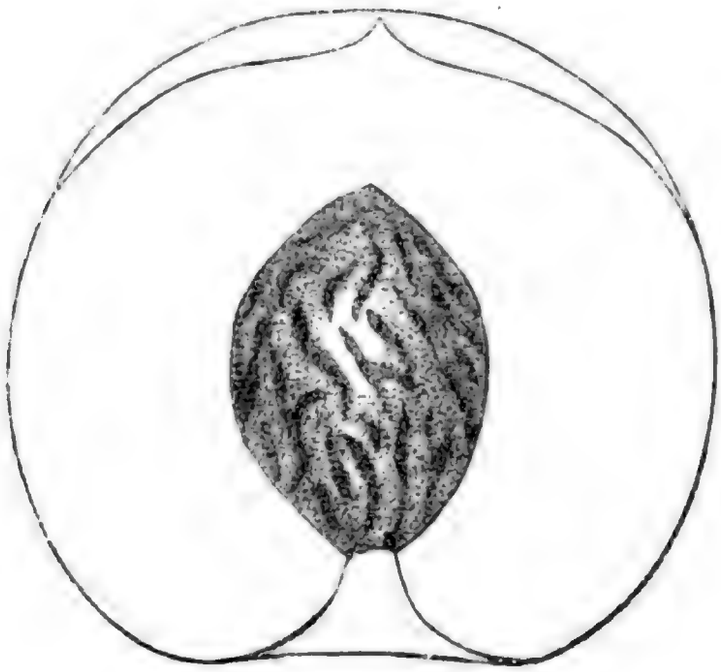
Fleisch: weißlich-gelb, um den Stein oft schwach geröthet, schmelzend, saftreich, süß, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: eiförmig, mäßig groß, dickbackig, röthlich-braun, stark gefurcht, an der Basis abgestumpft, nach oben scharf zugespitzt.

Reifezeit: sie reift an der Südseite einer Mauer Anfangs September, an der Ostseite 14 Tage später.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist ungemein fruchtbar und gegen Frühjahrsfröste gerade nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Augen groß, stumpf-zugespitzt, wollig, abstehend; Blatt breit-länglich-lanzettlich, am Rande fein gesägt, mit nierenförmigen Drüsen versehen. Blumen mittelgroß, hellrosa, mit schmalen Blumenblättern; Staubfäden kaum herausragend.

Der kräftig wachsende Baum eignet sich für unser Klima sehr gut; er setzt regelmäßig an und ist ungemein fruchtbar. Nach den hier gemachten Beobachtungen kann ich seine Anpflanzung sehr empfehlen.



No. 94. Hale's Frühe.

Cl. I. 3 a; ** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Amerika; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese werthvolle Frucht von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Hales Early (R. Hogg, the fruit Manual. 1875. S. 336). 2. Précoce de Hale (Thomas, Guide pratique, 1876. S. 39).

Gestalt: mittelgroße, fast kugelrunde, oben und unten etwas flach gedrückte, etwa 55 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist flach und breit.

Stempelpunkt: auf der Frucht eine kleine, fleischige Erhöhung bildend.

Stielhöhle: tief und eng.

Schale: mit sehr feinem Flaum bedeckt, weißlich-gelb, auf der Sonnenseite schön purpurroth verwaschen und punktirt, leicht vom Fleische löslich.

Fleiſch: weißlich-gelb, um den Stein von einigen röthlichen Adern durchzogen, leicht vom Steine löslich, ſchmelzend, ſehr ſaftig, von vorzüglichem, gewürzhaftem Geſchmacke.

Stein: länglich-oval, hellbraun, an der Baſis abgeſtumpft, an der Spitze in einen kurzen Stachel auslaufend, auf der Oberfläche ſtark gefurcht; Rückenkante wenig hervortretend, auf beiden Seiten mit ſchwachen Furchen verſehen; die Bauchnaht zeigt eine ſcharfe Kante.

Reifezeit: ſie reift Mitte Auguſt an der Oſtſeite einer Mauer, etwa 14 Tage nach der Frühen Beatrix.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt lebhaft, und iſt ungemein fruchtbar. — Sommertriebe mäßig ſtark und lang, hellgrün, auf der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Blatt groß, breit-lanzettlich, lang-zugeſpitzt, am Rande ſchwach geſägt; Drüſen klein; Blüthen mittelgroß, hellroſa; Blättchen rundlich, kurz-genagelt; Staubfäden wenig hervorragend. Er iſt nicht empfindlich und gedeiht am beſten an der öſtlichen Seite einer Mauer als Spalier. Sie gehört zu den beſten frühen Sorten und verdient wegen ihrer Güte und Schönheit die allgemeinſte Verbreitung.

No. 95. Impératrice.

Cl. III. 3. 6; ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist mir Zuverlässiges nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vortreffliche Sorte von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Impératrice (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 47).

Gestalt: mäßig große, etwa 55 mm breite und ebenso hohe, runde Frucht; die starke Furche theilt oft ungleich.

Stempelpunkt: borstenförmig, oft etwas fleischig, nicht ganz in der Mitte stehend.

Stielhöhle: mäßig tief und eng, schön abgerundet.

Schale: glatt, glänzend, fein, auf der Schattenseite grünlich-gelb, roth marmorirt, auf der Sonnenseite lebhaft dunkel-braunroth; Punkte fein, weißlich-grau.

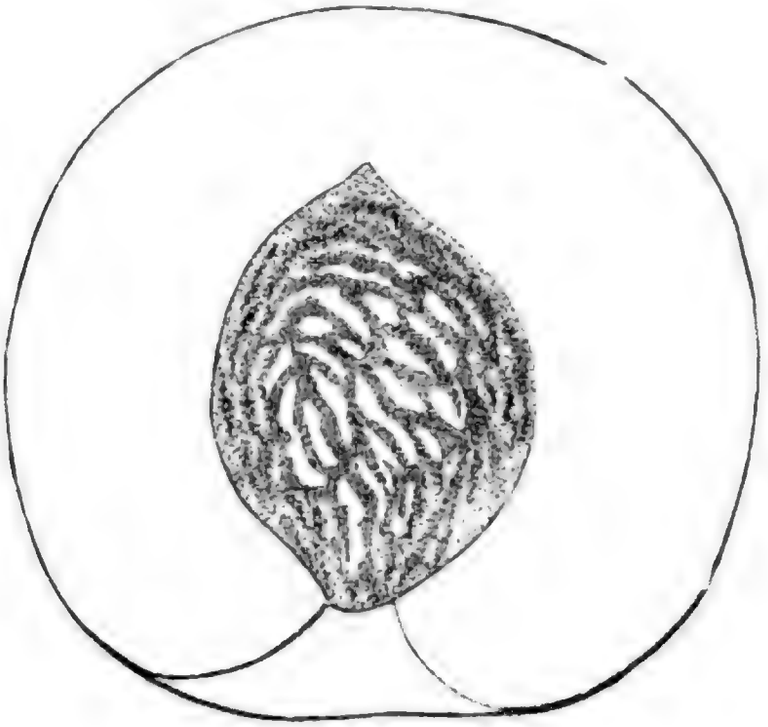
Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein schwach geröthet, leicht vom Steine löslich, sehr saftreich, süß, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: länglich-eiförmig, an der Baſis abgeſtumpft, an der Spitze mit einem merklichen Stachel, ſtark und tief gefurcht, bräunlich-roth; Rückenkante wenig hervorſpringend, zu beiden Seiten mit flachen Kanten; Gegenkante wenig hervortretend, durch breite Furchen bezeichnet.

Reifezeit: ſie reift an der weſtlichen Seite einer Mauer Ende September und gehört zu den beſten Nectarinen.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſehr kräftig, trägt dankbar und iſt nicht empfindlich. Sommertriebe lang und ſtark, hellgrün, auf der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Blatt länglich-lanzettlich, lang-zugeſpitzt, am Rande ſcharf geſägt; Drüſen klein, nierenförmig. Blüthen mittelgroß, lebhaft roſa, Blättchen länglich-oval, kurz genagelt; Staubfäden ſo lang wie die Blätter.

Die Früchte halten ſich ſehr gut und laſſen ſich leicht auf größere Entfernungen verſchicken, wenn man ſie einige Tage vor völliger Reife pflückt werden.



No. 96. Jühlke's Liebling.

Cl. I. 1 a; ** Ende Auguſt, Anf. September.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde von dem Weinbergsbeſitzer Auguſt Fritze in Werder bei Potsdam im Jahre 1870 aus Samen gezogen und trug drei Jahre ſpäter die erſten Früchte. Der Mutterſtamm, eine buſchige Pyramide, ſteht in dem Weinberge des Züchters, von dem die Königliche Gärtner-Lehranſtalt Reiſer dieſer Sorte erhielt.

Literatur und Synonyme: 1. Jühlke's Liebling (Lauche, Deutſche Pomologie, VI, 13).

Geſtalt: ziemlich große, flach kugelförmige, etwa 65 mm breite und ebenſo hohe Frucht; Furche weit und tief.

Stempelpunkt: ſteht als kleine Warze in einer flachen Vertiefung.

Stielhöhle: weit und tief.

Schale: ſehr wollig, dünn, leicht abziehbar, blaßgelb, an der Sonnenſeite ſchön geröthet.

Fleiſch: gelblich-weiß, leicht vom Steine löslich, ſchmelzend, ſaftreich, gezuckert, von ſehr gutem, angenehm gewürzigem Geſchmacke.

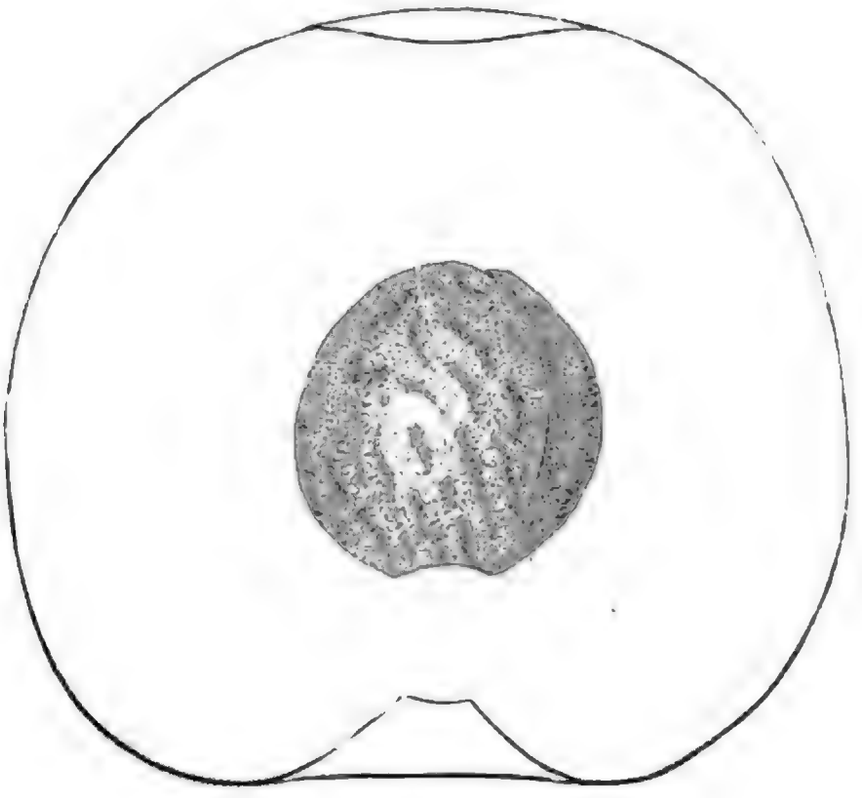
Stein: groß, breit-oval, an der Baſis und an der Spitze ſtark verſchmälert, auf der Oberfläche grob und tief gefurcht; Rückennaht hervor-

ſtehend, zu beiden Seiten von einer Furche begrenzt; Gegenkante ſtark gewölbt.

Reifezeit: ſie reift Ende Auguſt bis Anfangs September. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ungemein fruchtbar und ſcheint wenig empfindlich zu ſein. Sommertriebe ſtark und lang, olivengrün, an der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Augen ſtark, zu dreien ſtehend; Blatt mäßig groß, länglich-lanzettlich, am Rande etwas wellig, fein geſägt; Drüſen klein, nierenförmig; Blüthen groß, roſa; Blätter oval, kurz genagelt.

Der Mutterſtamm wird in Werder im Winter nur leicht mit Rohr eingebunden und ſcheint nicht empfindlich zu ſein; ich kann dieſe Varietät wegen ihrer Schönheit, Tragbarkeit und wegen ihres vorzüglichen Geſchmacks zur Anpflanzung empfehlen.



No. 97. Liermann's Pfirsich.

Cl. I. 1 a; ** Mitte bis Ende August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist mir Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vortreffliche Sorte von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: sehr große, kugelförmige, oben und unten flachgedrückte, etwa 70 mm breite und 65 mm hohe Frucht; die Furche ist tief und weit und theilt in der Regel ungleich.

Stempelpunkt: klein, in der Furche auf einer kleinen Spitze stehend.

Stielhöhle: weit und tief.

Schale: fein, zart, leicht ablöslich, weiß-gelblich, mit sammetartigem Flaum bedeckt, ohne alle Röthe.

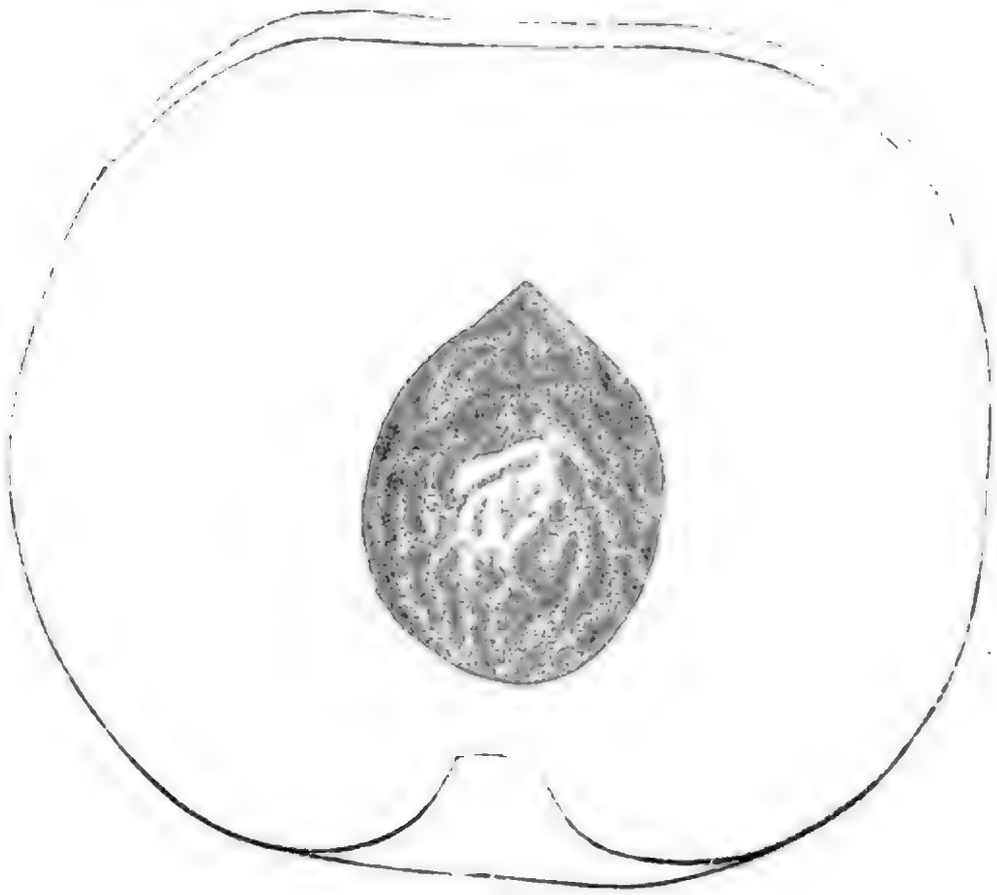
Fleisch: leicht löslich, gelblich-weiß, saftreich, süß, von gewürzigem, vorzüglichem Geschmack.

Stein: rundlich, an der Basis stumpf, an der Spitze abgerundet, hellbraun, oben kurz-zugespitzt; die Bauchnaht tritt sehr hervor und ist durch eine tiefe Furche bezeichnet; Rückennaht wenig hervorspringend, flach, von tiefen Furchen begleitet.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Ende August. Vorzügliche Frucht für die Tafel, die sich durch Schönheit, Größe und guten Geschmack auszeichnet.

Beschreibung des Baumes: er wächst stark, trägt sehr dankbar, ist nicht empfindlich und gedeiht am besten als Spalier an der östlichen Seite einer Mauer. — Sommertriebe lang, hellgrün, sonnenwärts bräunlich-geröthet. Blatt lang-lanzettlich, zugespitzt, regelmäßig gezähnt; Drüsen rundlich, klein. Blüthen mäßig groß, blaßrosa; Blumenblätter länglich-oval; Staubfäden so lang wie die Kronenblätter.

Allgemeine Bemerkungen: prachtvoll aussehende Frucht, die allgemeine Beachtung verdient. Sie trug hier zuerst im Jahre 1882.



No. 98. Leopold I.

Cl. I. 1. a; ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Orley aus Samen gezogen und dem Könige von Belgien zu Ehren benannt. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Größe und wegen ihrer Güte alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Gebrüder Baltet, Baumschulenbesitzer in Troyes in Frankreich.

Literatur und Synonyme: 1. Leopold I. (Guide pratique de l'amateur de fruits, 1876, S. 41). 2. Leopold the First (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 338). 3. Leopold I. (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, 8).

Gestalt: sehr große, kugelrunde, etwa 80 mm breite und hohe Frucht; die Furche ist ziemlich tief; der hellbraune Stempelpunkt steht in einer flachen Einsenkung.

Schale: mit feiner, weißer Wolle bedeckt, grünlich-gelb, an der Sonnenseite schön roth gefärbt; läßt sich leicht abziehen.

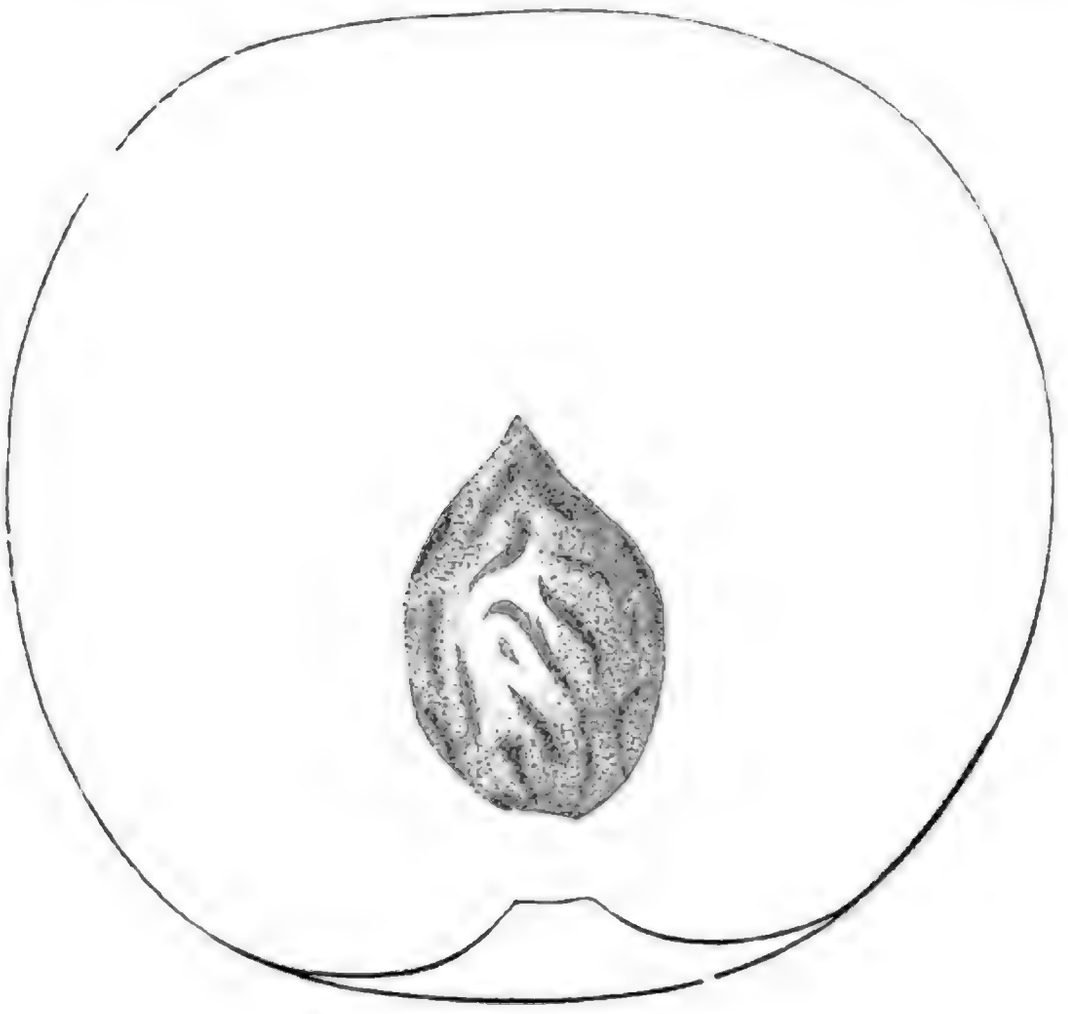
Fleiſch: grünlich-gelb, um den Stein hellroth, ſchmelzend, ſaftreich, von angenehmem, gewürzigem Geſchmacke.

Stein: ziemlich groß, oval, nach oben kurz-zugeſpitzt; Rückenkante und Bauchnaht ſtark hervortretend.

Reifezeit: an der Südſeite einer Mauer Ende September.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig und iſt ſehr fruchtbar. — Sommertriebe lang und ſtark, olivengrün, an der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Blatt länglich-lanzettlich, am Rande ſtark geſägt, mit rundlichen Drüſen verſehen; Blüthen mittelgroß, hellroſa, kurz genagelt; ſie entfalten ſich ziemlich ſpät.

Sie verlangt bei ihrer Größe eine warme Lage und gedeiht am beſten als Spalier an der Südſeite einer Mauer. An der Oſtſeite wurden die Früchte in der Königlichen Gärtner-Lehranſtalt ſehr groß, aber erſt Anfangs October reif und erlangten nicht die Güte, wie die an der ſüdlichen Seite.



No. 99. Lord Palmerston.

Cl. I. 2. a; ** Ende September.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde von dem bekannten Pfirſichzüchter Rivers in England gezogen. In Deutſchland iſt ſie noch wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Roſenthal, Baumſchulenbeſitzer in Wien.

Literatur und Synonyme: 1. Lord Palmerston (R. Hogg, the fruit Manual. 1875, S. 338). 2. Lord Palmerston (Thomas, Guide pratique, S. 49).

Geſtalt: ſehr große, kugelrunde, oben und unten etwas abgeflachte, etwa 85 mm breite und ebenſo hohe Frucht; die Furche iſt weit und flach.

Stempelpunkt: ſitzt auf der Spitze in einer ſchwachen Vertiefung.

Stielhöhle: flach und weit.

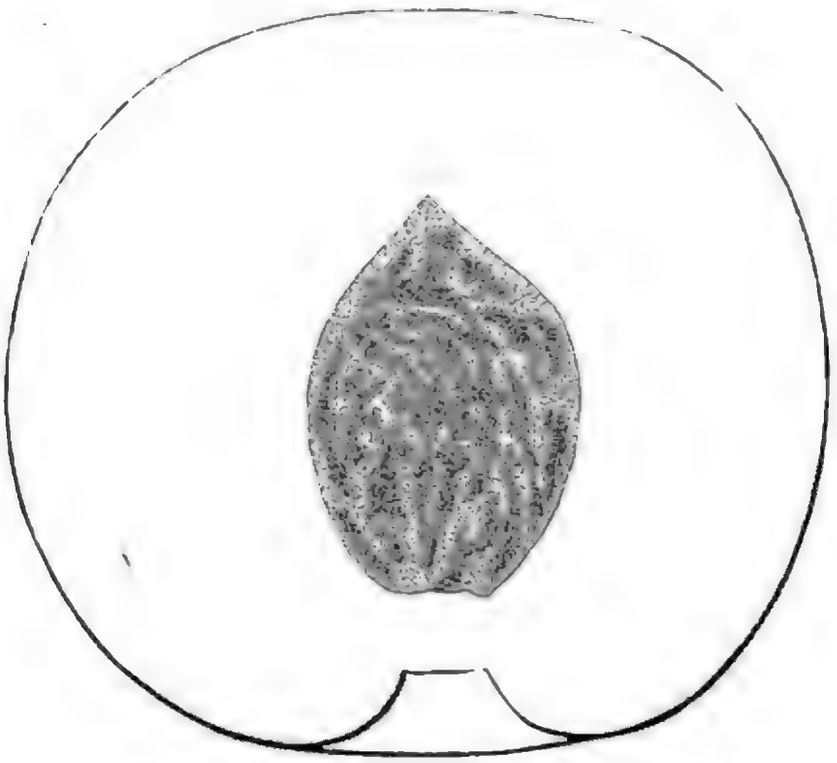
Schale: fein, wollig, hellgelb, an der Sonnenſeite ſchwach geröthet, leicht vom Fleiſche abziehbar.

Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein geröthet, saftreich, schmelzend, etwas fest, von gezuckertem, sehr gutem Geschmacke.

Stein: oval, mäßig groß, an der Basis abgestumpft, oben lang zugespitzt, auf der Oberfläche stark gefurcht, bräunlich; Rückenkante scharf vorspringend, mit zwei Nebenkanten; Bauchnaht schwach hervortretend.

Reifezeit: sie reift Ende September an der südlichen Seite einer Mauer.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr tragbar Sommertriebe stark und lang; grün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter länglich-lanzettlich, am Rande schwach gesägt; Blüthen groß, hellrosa.



No. 100. Madame Gaujard.

Cl. I. 1. a; ** September.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde im Jahre 1858 von N. Gaujard, Baumſchulenbeſitzer zu Gent in Belgien, aus Samen gezogen. Der ſtrenge Winter 1860/61 zerſtörte eine ganze Ausſaat bis auf dieſen Sämling, welcher nicht gelitten hatte und ſich gut entwickelte. Im Jahre 1864 brachte er die erſten Früchte. Ich erhielt ſie von Burvenich in Gentbrügge bei Gent mit dem Bemerken, daß es die härteſte der ihm bekannten Sorten ſei. Sie hat ſich auch hier bewährt und verdient die allgemeinſte Verbreitung.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Narcisse Gaujard (Bulletins d'arboriculture, Organe du cercle d'arboriculture de Belgique, 1872, S. 17). 2. Madame Gaujard (Lauche, Deutſche Pomologie, VI, No. 23). 3. Madame Gaujard (Thomas, Guide pratique, S. 53).

Geſtalt: ziemlich große, rundliche, etwa 75 mm breite und hohe Frucht; die Furche iſt ſchmal und tief.

Stempelpunkt: klein, in der Mitte der durch die Furche gebildeten Vertiefung ſtehend.

Stielhöhle: eng und mäßig tief.

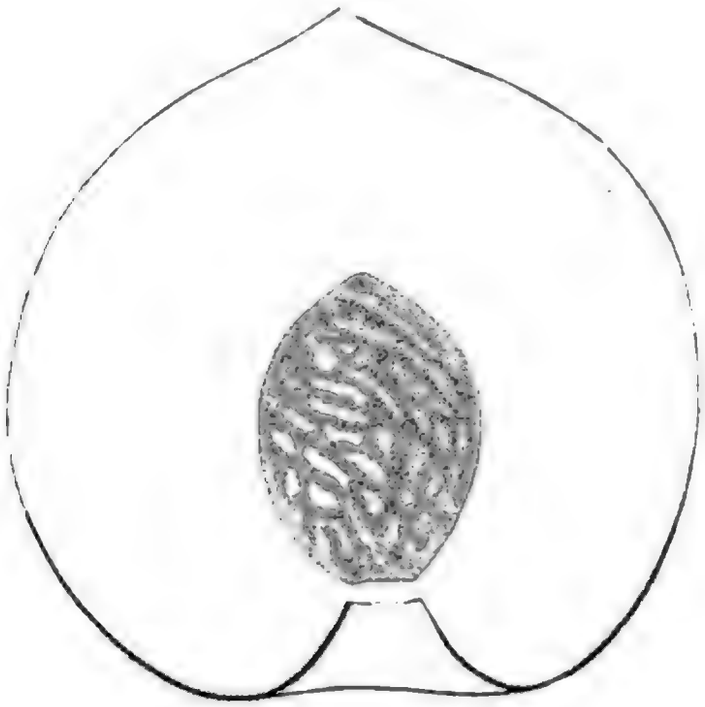
Schale: ſehr wollig, dünn, hellgelb, auf der Sonnenſeite ſchön purpurroth gefärbt und fein punktirt.

Fleiſch: gelblich-weiß, um den Stein röthlich gefärbt, leicht vom Steine löslich, ſchmelzend, ſehr ſaftreich, ſüß, von ſehr gutem Geſchmacke.

Stein: breit-oval, an der Baſis abgerundet, nach oben ſcharf-zugeſpitzt, bräunlich, an der Oberfläche ſtark gefurcht; die Rückenkante zeigt einen ſtarken Vorſprung und iſt von zwei Furchen begleitet; die Bauchnaht iſt wenig entwickelt.

Reife: ſie zeitigt Mitte bis Ende September und gedeiht am beſten an der Südſeite einer Mauer; an der weſtlichen Seite reift ſie zu ſpät und wird nicht ſo wohlſchmeckend.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr tragbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe ſind ſchlank, grünlich; an der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Blätter groß, länglich-lanzettlich, am Rande fein geſägt; Drüſen klein, rundlich; die Blüthen ſind klein, blaßroſa und erſcheinen ziemlich ſpät.



No. 101. Nectarine von Féligny.

Cl. III. 1. a; ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät wurde im Schloßgarten zu Neufville bei Soignies gezogen und iſt in der Grafſchaft Hennegau ſehr beliebt. In Deutſchland iſt ſie durch die Königliche Gärtner-Lehranſtalt ſehr verbreitet worden, welche im Jahre 1870 dieſe vorzügliche Sorte von Lepère in Montreuil bei Paris erhielt.

Literatur und Synonyme: 1. Brugnon de Féligny (Burvenich, Bulletins d'arboriculture; organe du cercle d'arboriculture de Belgique. 1877, S. 305). 2. Brugnon de Hainaut (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 226). 3. Nectarine von Féligny (Lauche, Deutſche Pomologie, VI, 4).

Geſtalt: mittelgroße, rundliche, etwa 65 mm breite und 55 mm hohe, flach gefurchte Frucht.

Stempelpunkt: fleiſchig, auf der Frucht in einer regelmäßigen, flachen Vertiefung ſtehend.

Stielhöhle: flach und weit.

Schale: glatt, gelblich-grün, an der Sonnenſeite iſt oft die ganze Frucht purpur-violett gefärbt; graue, feine Pünktchen zerſtreut; ſie läßt ſich leicht vom Fleiſche abziehen.

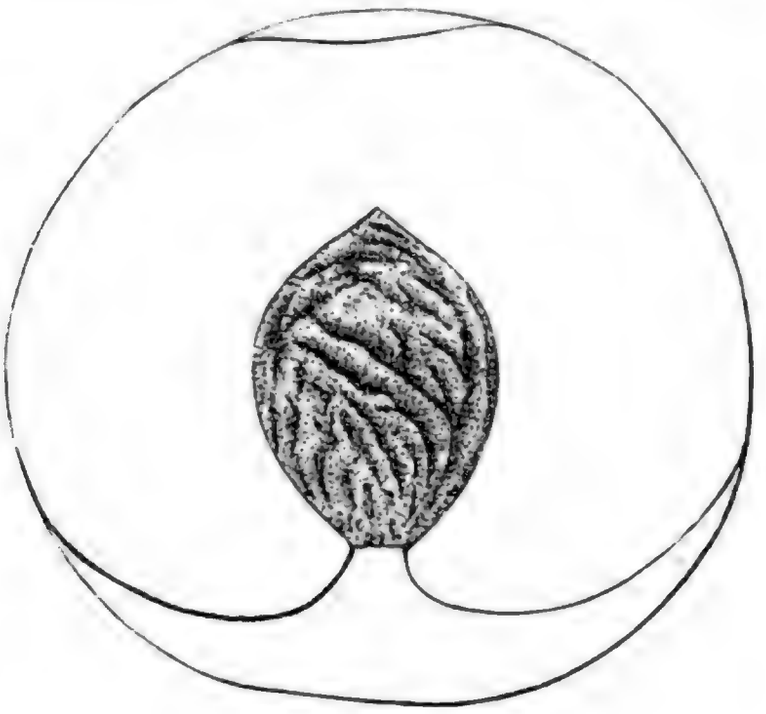
Fleisch: gelblich-weiß, oft mit grünlichem Anflug, um den Stein röthlich, schmelzend, sehr gezuckert, von vorzüglichem, angenehm gewürzigem Geschmacke.

Stein: mäßig groß, rundlich-eiförmig, röthlich-braun, stark und tief gefurcht, am Stiele kurz-abgestumpft, an der Spitze stumpf-abgerundet; er löst sich leicht vom Fleische.

Reifezeit: sie reift an der Südseite einer Mauer Ende August, an der Westseite Mitte September.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist ungemein fruchtbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind mäßig lang und stark, hellgrün, auf der Sonnenseite stark geröthet; Blatt ziemlich groß, länglich-lanzettlich, am Rande stark gesägt, glänzend grün; Blattstiel mit nierenförmigen Drüsen besetzt; Blüthen groß, dunkelroth. Sie gehört zu den allerbesten Nectarinen, die wegen ihrer Tragbarkeit und wegen ihrer köstlichen Früchte die allgemeinste Verbreitung verdient.

Nach Burvenich soll diese Sorte die schätzbare Eigenschaft haben, aus dem Samen erzogen, constant zu bleiben.



No. 102. Noblesse.

Cl. 1. 1. b; ** Anfangs September.

Heimath und Vorkommen: sie ist englischen Ursprungs; über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von E. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Noblesse, Lord Montague's (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 340). 2. Noblesse (Thomas, Guide pratique, S. 40). 3. Mellish's Favourite (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London, 1826, S. 78).

Gestalt: große, rundliche, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; Furche tief und weit; der Stempelpunkt steht auf dem Gipfel der Frucht in einer kleinen Vertiefung.

Stielhöhle: flach und weit.

Schale: dünn, leicht abzuziehen, fein, wollig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite dunkelbraun geröthet.

Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein röthlich, sehr saftreich, schmelzend, süß, von angenehm gewürzigem Geschmack.

Stein: groß, eirund, an der Basis abgestumpft, nach oben kurz-zugespitzt, hellbraun, auf der Oberfläche tief gefurcht; Rückenkante stumpf, stark hervortretend; Bauchnaht abgerundet, stark gefurcht.

Reifezeit: sie reift an der westlichen Seite einer Mauer Anfangs September.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt reichlich und ist nicht empfindlich; er gedeiht am besten als Spalier an der Westseite einer Mauer. — Sommertriebe mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter länglich-lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande kurz gesägt; der Blattstiel ist mit rundlichen, nierenförmigen Drüsen versehen; oft fehlen auch dieselben; die Blüthen sind sehr klein, die Blättchen rundlich, kurz genagelt, die Staubfäden stehen weit heraus.

No. 103. Pfirsich-Nectarine.

Cl. III. 3. a; ** Mitte September.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Frucht wurde von dem bekannten Pfirſichzüchter Rivers in Sawbridgeworth in England aus dem Samen der Nectarine Brugnon noir gezogen; der Mutterſtamm trug zuerſt im Jahre 1864. In Deutſchland iſt ſie noch wenig verbreitet; ſie verdient aber wegen ihrer Schönheit, Größe und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie von Fr. Burvenich, Baumſchulenbeſitzer in Gentbrügge bei Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Pêche-Brugnon (Gardeners Almanak. 1864). 2. Nectarine Peach (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 340). 3. La Pêche-Nectarine (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1878, S. 65). 4. Pfirſich-Nectarine (Lauche, Deutſche Pomologie, VI. 16).

Größe: ſehr große, faſt kugelförmige, oben und unten etwas flach gedrückte, etwa 80 mm hohe und 85 mm breite Frucht; Furche flach und breit.

Stempelpunkt: er bildet auf der Frucht eine ſtarke, warzenartige Erhöhung.

Stielhöhle: eng und weit.

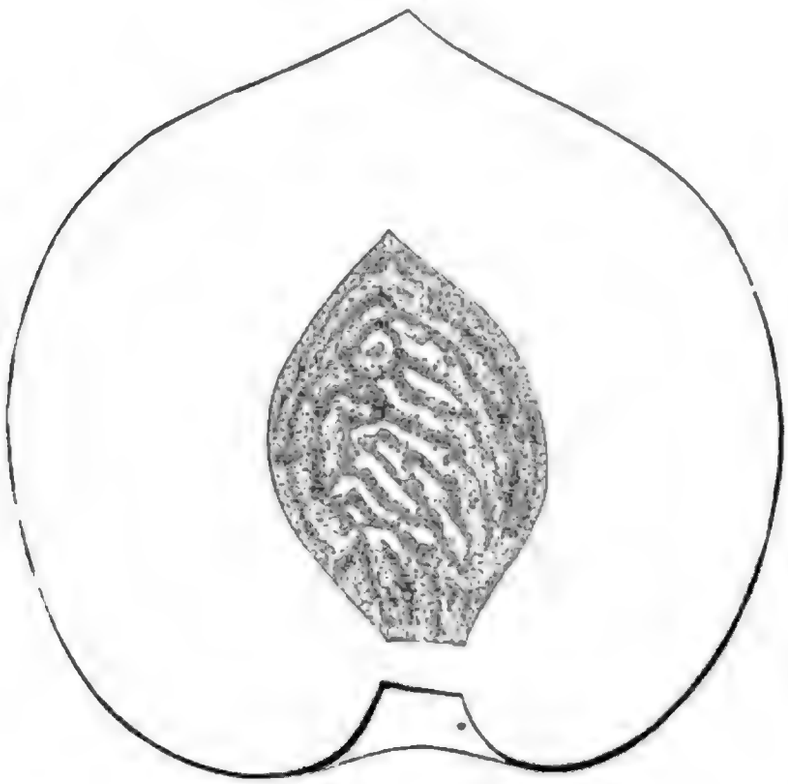
Schale: faſt ganz glatt; in der Mitte und an der Spitze findet ſich ſtellenweiſe ein feiner Flaum, weshalb man ſie Pfirſich-Nectarine genannt hat; an der Sonnenſeite iſt ſie bräunlich-roth gefärbt, purpurroth geſtreift und gefleckt.

Fleiſch: gelblich-weiß, feſt, um den Stein ſchwach geröthet, ſehr ſaftreich, ſchmelzend, ſich gut vom Steine löſend, von ausgezeichnetem, ſehr gewürzigem Geſchmack.

Stein: eiförmig, an der Baſis abgerundet, nach oben ſtumpf zugeſpitzt, tief gefurcht, braun; die Rückennaht tritt nur wenig hervor, ebenſo die Gegennaht.

Reifezeit: ſie reift Mitte September. Wegen ihres feſten Fleiſches eignet ſich dieſe vortreffliche Frucht zum Verſchicken auf größere Entfernungen.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt ſehr kräftig, iſt ungemein tragbar und gedeiht am beſten an einer ſüdlichen Mauer. Sommertriebe lang und ſtark, grün, auf der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Blatt groß, länglich-lanzettlich, am Rande fein geſägt, an der Baſis mit kleinen länglichen Drüſen verſehen; Blüthen groß, lebhaft roſa; Blumenblätter eiförmig, kurz genagelt.



No. 104. Prinzessin von Wales.

Cl. I. 1. a; ** Mitte bis Ende September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers zu Sawbridgeworth in England aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit unsere Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1870 direct aus England.

Literatur und Synonyme: 1. Princess of Wales (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 343). 2. Princesse de Galles (Thomas, Guide pratique, S. 41). 3. Princesse de Galles (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 97). 4. Prinzessin von Wales (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, Nr. 17).

Gestalt: ziemlich große, rundliche, nach oben zugespitzte, etwa 70 mm breite und 65 mm hohe Frucht; die Furche ist breit und tief.

Stempelpunkt: er bildet auf der Spitze der Frucht eine kleine Erhöhung.

Stielhöhle: weit und tief.

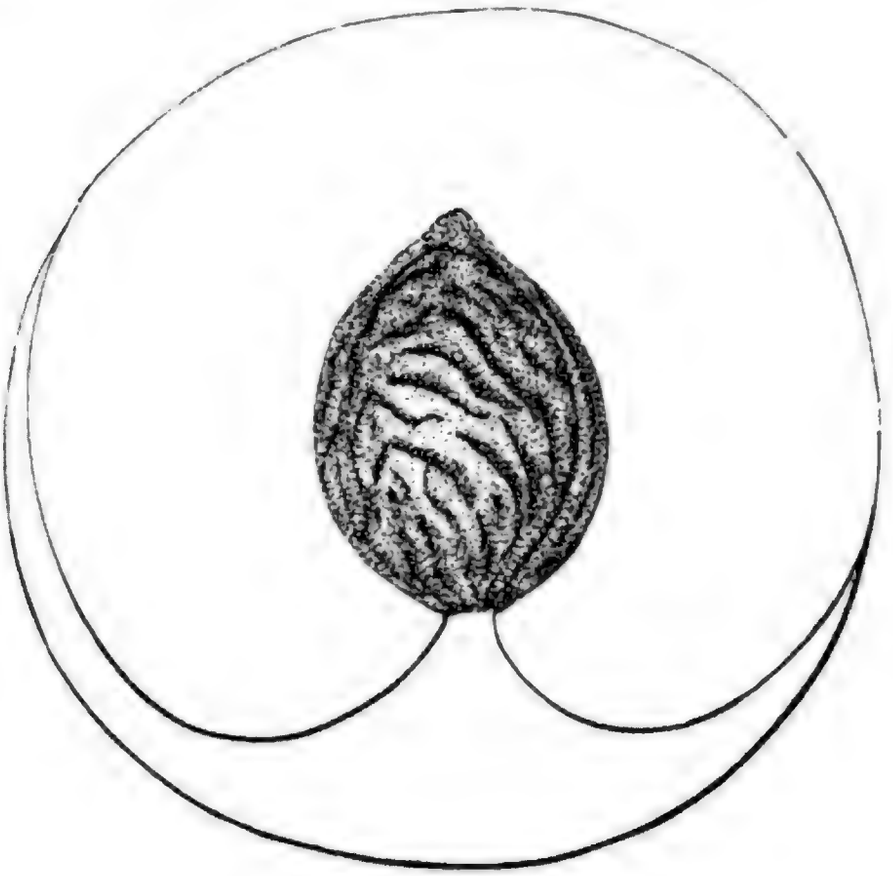
Schale: dünn, gelblich-weiß, auf der Sonnenſeite fein roth punktirt, ſelten ſchwach geröthet, mit kurzem Flaum überzogen.

Fleiſch: gelblich-weiß, um den Stein geröthet, leicht vom Steine löslich, ſchmelzend, ſehr ſaftig, von ſüßem, ſehr angenehmem Geſchmack.

Stein: breit-oval, an der Baſis etwas abgeſtumpft, oben zugeſpitzt, röthlich-braun, an der Oberfläche grob und tief gefurcht; Rückenkante ſchwach hervortretend; Bauchnaht flach, wenig entwickelt.

Reifezeit: ſie reift Mitte bis Ende September und zählt zu den beſten, ſpät reifenden Sorten.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt kräftig, iſt ſehr fruchtbar und gedeiht am beſten an der Südſeite einer Mauer. Die Sommertriebe ſind ſchlank und mäßig ſtark, grünlich, auf der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Blätter linien-lanzettförmig, am Rand ſtark geſägt; Drüſen rund; Blüthen groß, roſenroth.



No. 105. Rivers' Frühe.

Cl. I. 1. a; ** Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England von Thomas Rivers zu Sawbridgeworth aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Größe, Tragbarkeit und frühen Reifezeit recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct aus England.

Literatur und Synonyme: 1. Early Rivers (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 332). 2. Hâtive de Rivers (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1873, S. 284). 3. Précoce de Rivers (Thomas, Guide pratique, S. 39). 4. River's Frühe (Lauche, Deutsche Pomologie, VI. 9).

Gestalt: ziemlich große, fast kugelrunde, etwa 80 mm hohe und breite, leicht gefurchte Frucht.

Stielhöhle: ziemlich groß, eng, regelmäßig abgerundet.

Stempelpunkt: klein, in der Mitte der durch die Furche gebildeten Vertiefung stehend.

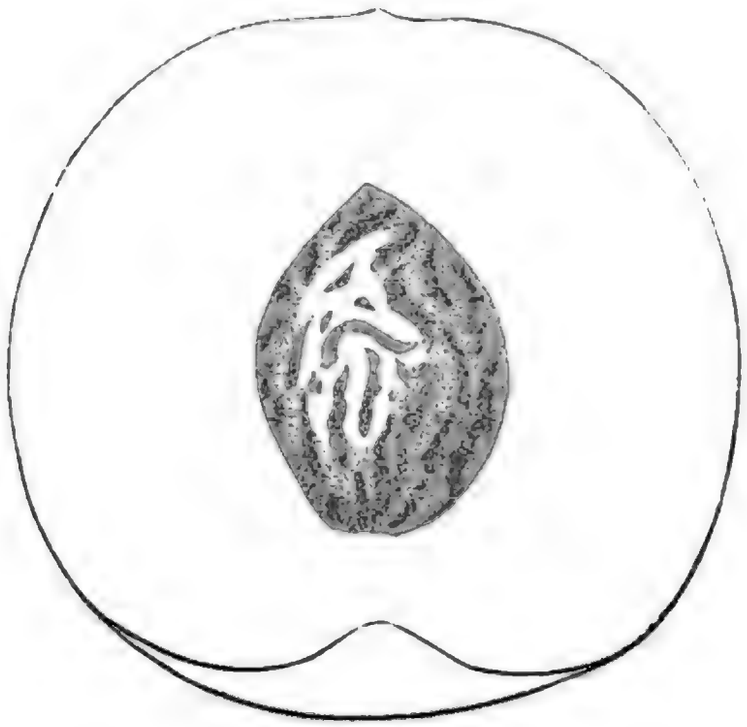
Schale: fein, wollig, sich gut vom Fleische lösend, hell-orangegelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger dunkelroth gefärbt und geflammt.

Fleisch: weißlich-gelb, leicht vom Steine löslich, schmelzend, sehr saftreich, süß, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: groß, eirund-länglich, an der Basis breit abgerundet, nach oben sanft zugespitzt, auf der Oberfläche grob und tief gefurcht; Rückenkante stark hervorragend; Bauchnaht flach, wenig entwickelt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht am besten an der Süd- oder Ostseite einer Mauer. Sommertriebe sind mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite geröthet; Blatt groß, länglich-lanzettlich, am Rande stark gesägt, an der Basis mit nierenförmigen Drüsen besetzt; Blüthen mäßig groß, kurz-genagelt.

Sie reift Anfangs August, gleich nach der Frühen Beatrix, und zählt zu den besseren frühen Sorten.



No. 105. Schöne von Vitry.

Cl. I. 1. a; ** Mitte August.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, die in Vitry-sur-Seine aus Samen gezogen wurde. In Frankreich und Deutschland ist sie sehr verbreitet; sie verdient wegen ihrer Schönheit und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1870 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Belle de Vitry (Merlet, Abrégé des bons fruits). 2. Admirable tardive (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, II. S. 36). 3. Late Admirable (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London, 1842, S. 110). 4. Schöne von Vitry (Sickler, Teutscher Obstgärtner, 1799, VI, S. 216). 5. Belle de Vitry (A. Leroy, Dictionnaire de Pomologie, VI, No. 14). 6. Schöne von Vitry (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, Nr. 24).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwas flachgedrückte, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht. Die Furche ist flach und eng.

Stempelpunkt: steht in der Mitte einer schwachen Vertiefung, eine kleine Spitze bildend.

Stielhöhle: ziemlich tief und weit.

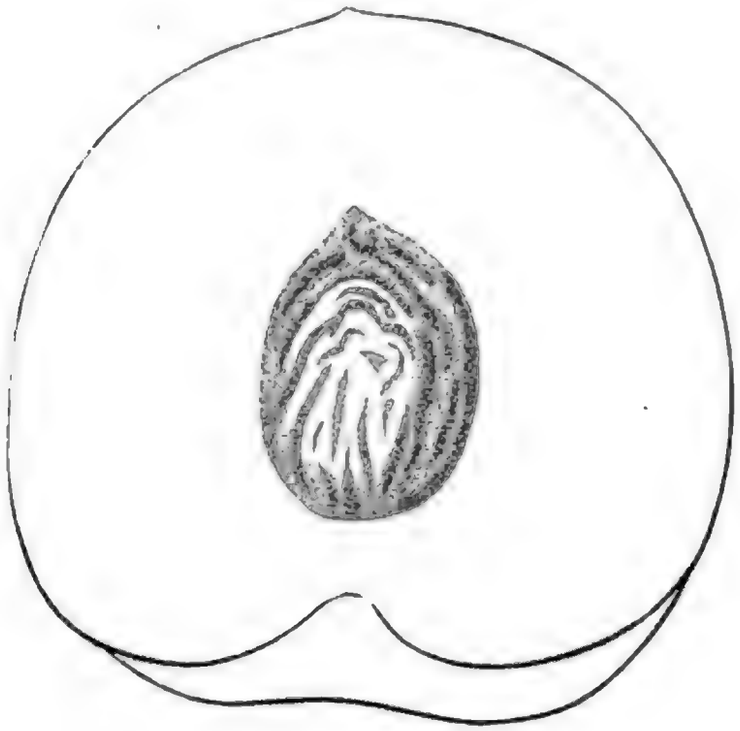
Schale: etwas dick, läßt sich leicht vom Fleische abziehen, mit einem leichten Flaum bedeckt, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite, oft auch die ganze Frucht hellroth gefärbt und verwaschen.

Fleisch: weißlich-gelb, am Stein röthlich, leicht löslich, saftreich, schmelzend, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmack.

Stein: eiförmig, an der Basis abgestumpft, nach oben in einen spitzen Stachel auslaufend, tief gefurcht; Rückenkante schmal, dünn und scharf; Bauchnaht schwach gewölbt.

Reifezeit: sie reift an der Südseite einer Mauer Mitte August.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, lang, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Augen groß, kegelförmig, zugespitzt, wollig; Blätter groß, lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande fein gesägt; Drüsen klein, kugelig; Blüthen mittelgroß, rosa; Blättchen rundlich-oval.



No. 107. Frühe Victoria.

Cl. I. 3. a; ** Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers zu Sawbridgeworth in England aus dem Kern von Early York gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese schöne, frühe Sorte im Jahre 1870 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Early Victoria (Thomas, Guide pratique, S. 52). 2. Early Victoria (the Catalogue of fruit trees, by Th. Rivers). 3. Early Victoria (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 333). 4. Frühe Victoria (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, S. 12).

Gestalt: mittelgroße, flach-abgerundete, nach oben etwas zugespitzte, etwa 65 mm breite und hohe Frucht; Furche flach und weit.

Stempelpunkt: er bildet auf der Spitze eine kleine Erhöhung.

Stielhöhle: weit und flach.

Schale: fein, wollig, leicht vom Fleische löslich, hellgelb, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet und fein punktirt.

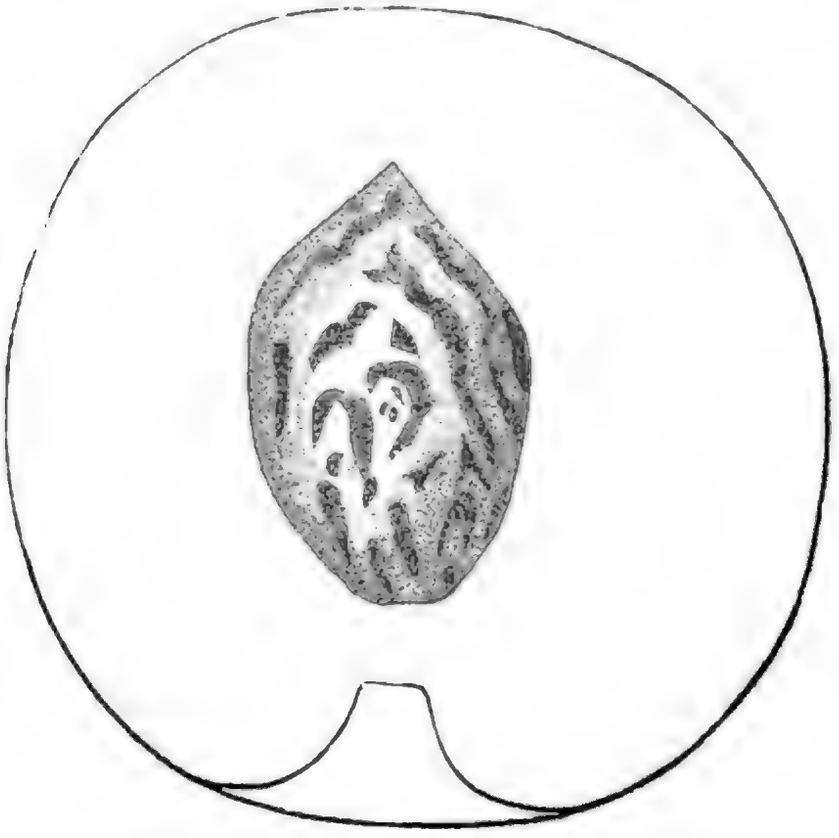
Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein etwas röthlich, schmelzend, sehr saftig, von süßem, sehr angenehm gewürzigem Geschmacke.

Stein: länglich-oval, an der Basis abgestumpft, oben in eine Spitze auslaufend, röthlich-braun, auf der Oberfläche stark gefurcht; Rückenkante stark hervortretend; Bauchnaht zwei schwache Furchen zeigend.

Reifezeit: sie reift Ende August.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet, mäßig stark und lang; Blatt länglich-lanzettlich, am Rande schwach gesägt, mit nierenförmigen Drüsen am Blattstiel; Blüthen groß, rosenroth, Blätter rundlich, kurz genagelt; Staubfäden weit hervorstehend.

Diese Varietät gedeiht am besten an der westlichen Seite einer Mauer.



No. 108. Schöne aus Weſtland.

Cl. I. 2 a; ** Ende Auguſt.

Heimath und Vorkommen: ſie wurde in Weſtland, einem Theile Südhollands, aufgefunden, woſelbſt ſie ſehr verbreitet iſt. In Deutſchland iſt ſie nicht ſo verbreitet, wie ſie es wegen ihrer Schönheit, Tragbarkeit und Dauerhaftigkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie aus Holland.

Literatur und Synonyme: 1. Schöne aus Weſtland (Niederländiſcher Obſtgarten, II. Taf. II). 2. Schöne aus Weſtland (Lauche, Deutſche Pomologie, VI. No. 25).

Geſtalt: große, rundliche, etwa 70 mm breite und ebenſo hohe Frucht; an der Baſis und an der Spitze iſt ſie gleichmäßig abgerundet; Furche flach und eng.

Stempelpunkt: ſteht auf dem Gipfel der Frucht auf einer erhöhten Spitze.

Stielhöhle: flach und eng.

Schale: ſehr dünn, ſich leicht ablöſend, fein wollig, hellgelb, oft auch grünlich-weiß, an der Sonnenſeite hell-roſenroth, mitunter mit einigen flammenartigen Streifen.

Fleiſch: weißlich-gelb, um den Stein roſenroth, ſehr ſaftig, ſchmelzend, ſüß, von ſehr angenehmem Geſchmacke.

Stein: groß, länglich-oval, an der Baſis abgeſtumpft, nach oben in eine ſcharfe Spitze auslaufend, dunkelbraun, auf der Oberfläche ſtark und tief gefurcht; Rückenkante ſtark hervorſpringend, von zwei Furchen begleitet; Bauchnaht mit hervortretender Kante.

Reifezeit: an der öſtlichen Seite einer Mauer reift ſie Ende Auguſt.

Eigenſchaften des Baumes: er wächſt mäßig, iſt ſehr fruchtbar und ſcheint nicht empfindlich zu ſein. Sommertriebe ſchlank, hellgrün, an der Sonnenſeite bräunlich-geröthet; Blätter groß, länglich-lanzettlich, am Rande etwas wellig, fein geſägt, glänzend grün; Blattſtiel mit 2 oder 4 kleinen, runden Drüſen verſehen; Blüthen mittelgroß, blaß roſenroth.

In Weſtland wird ſie häufig angepflanzt und mit den Früchten ein beträchtlicher Handel nach Amſterdam, Haag und ſelbſt nach England betrieben. Sie verdient auch bei uns durchaus Beachtung.

Verlag von PAUL PAREY in Berlin.

SCHMIDLIN'S GARTENBUCH.

Praktische Anleitung zur

Anlage und Bestellung von Haus- u. Wirthschafts-Gärten

nebst Beschreibung und Cultur-Anweisung der hierzu

tauglichsten Bäume, Sträucher und Nutzpflanzen.

Vierte Auflage,

vollständig neu bearbeitet von

Th. Nietner, Königlicher Hofgärtner in Potsdam. und **Th. Rümpler,** Gen.-Secr. des Gartenbauvereins in Erfurt.

Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen.

Neuer Abdruck. Preis elegant gebunden 10 M.

In drei Auflagen hat sich Schmidlin's Gartenbuch bereits der Gunst des Publikums erfreut; die vierte Auflage ist einer den Fortschritten des modernen Gartenbaues nach allen Richtungen entsprechenden Umarbeitung von zwei Fachmännern unterzogen worden, welche in gegenseitiger Ergänzung alle Zweige der Gärtnerei auszuüben resp. zu behandeln berufen sind.

Es werden weniger grosse Abhandlungen gegeben, über die Wahl eines Grundstückes zu einem Garten, die Lage desselben, über die Verbesserung seines Terrains — Dinge, welche in der Regel keine Wahl zulassen — sondern es wird der rein praktische Standpunkt eingenommen, auf dem es sich darum handelt, gegebenen localen Verhältnissen mit diesen Mängeln und jenen Vorzügen Rechnung zu tragen und auf häufig beschränktem Raum mit begrenzten Mitteln doch eine Gartenanlage zu schaffen, welche dem Geschmack und den wirthschaftlichen Zwecken ihres Besitzers zu entsprechen im Stande ist.

Mit diesem Neudruck des berühmten Schmidlin'schen Werkes, welches — 1000 Seiten Text in gross Octav-Format umfassend — mit 751 Holzschnitten und 9 colorirten Gartenplänen vorzüglich ausgestattet und elegant gebunden, statt wie früher 17 Mark, jetzt nur 10 Mark kostet, ist der Versuch gemacht, ob auch in Deutschland ein wirklich gutes Buch, wenn es ausserordentlich billig ist, eine ganz allgemeine Verbreitung finden kann.

ILLUSTRIRTES GARTENBAU-LEXIKON.

Unter Mitwirkung zahlreicher Fachmänner aus Wissenschaft und Praxis

herausgegeben von

TH. RÜMPLER,

General-Secretair des Gartenbau-Vereins in Erfurt.

Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten.

Preis 24 M. Gebunden 27 M.

In tausend Fällen erfordert die Beantwortung von Fragen, wie sie sich täglich im gärtnerischen Betriebe aufwerfen, das Suchen und Nachlesen in den verschiedensten Werken; das Gartenbau-Lexikon giebt — aufgeschlagen an der betreffenden Stelle des Alphabets — eine augenblickliche, klare und bündige Antwort, und wo das Wort allein nicht genügt, antwortet zugleich eine Abbildung.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung.

Verlag von PAUL PAREY in Berlin.

DEUTSCHE POMOLOGIE.

Chromolithographische Abbildung, Beschreibung u. Culturanweisung

der empfehlenswerthesten Sorten

Aepfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche und Weintrauben.

Nach den Ermittelungen des Deutschen Pomologen-Vereins herausgegeben von

W. LAUCHE,

Kgl. Garten-Inspektor, Lehrer des Gartenbaues an der kgl. Gärtnerlehranstalt zu Potsdam.

200 Farbendrucktafeln nebst Text.

Preis 100 M. In 4 Halblederbände fest und elegant gebunden Preis 112 M.

Das Fundament eines rationellen Obstbaues ist die **Sortenkenntniss** oder **Pomologie.** Der deutsche Obstzüchter fehlt gegen die richtige Auswahl und hat oft lediglich aus diesem Grunde Missernten oder mangelhafte Erträge. Wer aus dem Obstbau Nutzen ziehen will, treffe für seine Gegend, für die besonderen klimatischen, örtlichen und Bodenverhältnisse eine geeignete Sortenwahl, beschränke sich auf eine möglichst geringe Zahl der anzupflanzenden Sorten und lokalisire dieselben. Den in der Gegend heimischen Obstsorten von Werth, nach welchen stets Nachfrage auf dem Markt ist, weil ihre Eigenschaften bekannt sind, füge er die anerkannt besten, allerorts bewährten Sorten bei, in einer Auswahl, wie sie ihm durch die **Deutsche Pomologie** ermöglicht wird. Die Anzahl der in dem Werke abgebildeten Obstsorten erstreckt sich auf das vom Deutschen Pomologen-Verein zum allgemeinen Anbau empfohlene Sortiment Kern- und Steinobstsorten. Nun sollen aber nicht etwa alle diese Sorten für jede Gegend empfohlen werden, sondern der Obstbautreibende soll sich vielmehr auf diejenigen Sorten der **Deutschen Pomologie** beschränken, welche den gegebenen Verhältnissen seines Wohnsitzes entsprechen. Die im Text des Werkes gegebenen detaillirten Beschreibungen, die Angaben über Boden, Lage, Unterlage, Schnitt, wirthschaftlichen Werth etc. setzen ihn in den Stand, mit Sicherheit die richtige Wahl treffen zu können, und um es dem Obstzüchter zu ermöglichen, die richtige Benennung der von ihm bisher angebauten oder neu bezogenen Sorten mit grösster Gewissheit und Leichtigkeit festzustellen, bringt die **Deutsche Pomologie** die einzelnen Obstsorten in nach der Natur sorgfältig ausgeführten Totalansichten und Durchschnittsbildern. Diese Abbildungen sind in Farbendruck so vollendet hergestellt, dass sie den nach der Natur gemalten Aquarellen bis ins kleinste Detail entsprechen.

HANDBUCH DES OBSTBAUES

auf wissenschaftlicher und praktischer Grundlage

herausgegeben von **W. LAUCHE,**

Kgl. Garten-Inspektor und Lehrer des Gartenbaues an der Kgl. Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam.

Mit 230 in den Text gedruckten Abbildungen.

Preis 16 M. Gebunden 18 M.

Inhalts-Uebersicht.

Bau der Pflanze, Leben und Ernährung. I. Der innere Bau der Pflanze (Anatomie). II. Die äussere Gliederung der Pflanze (Morphologie). III. Die Lebensvorgänge in der Pflanze (Physiologie). IV. Die Wurzel und ihre Bedeutung. V. Der Kreislauf des Stoffes, Ersatzlehre. VI. Andeutungen über rationelle Düngung. — **Allgemeine Sortenkunde.** I. Das Kernobst. II. Das Steinobst. III. Schalenobst. IV. Beerenobst. — **Baumschule und deren Betrieb.** I. Zweck, Nutzen, Grösse und Arten. II. Lage, Boden, Umfriedigung. III. Anzucht der Wildlinge, Ableger, Stecklinge. IV. Bepflanzung und Behandlung bis zur Veredlung. V. Veredlung. VI. Behandlung der Bäume bis zu ihrer Abgabe. — **Specieller Obstbau.** I. Nutzen des Obstbaues. II. Allgemeine Bemerkungen über Bodenverhältnisse. III. Werkzeuge und Hilfsmittel. IV. Die verschiedenen Arten von Obstgärten und Pflanzungen. V. Die Vorbereitung und das Pflanzen der Obstbäume. VI. Baumpflege. VII. Abnehmen, Aufbewahren, Versendung und Benutzung des Obstes. VIII. Culturbedürfnisse der einzelnen Obstarten. — **Baumschnitt und Formbäume.** A. Allgemeine Grundsätze des Baumschnittes. B. Bildung der verschiedenen Formen. — **Schädliche Einflüsse.** Pilze. Insekten. Krankheiten.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung.

Hermann Beyer & Söhne, Langensalza.

Zusätze und Berichtigungen

zu

Lauche's Ergänzungsband

zu

Lucas und Oberdieck's

Illustrirtem Handbuch der Obstkunde.

Dem Deutschen Pomologen-Verein gewidmet

von seinem Mitgliede

C. A. Rosenthal

in Wien.

Braunschweig 1886.

Druck von Joh. Heinr. Meyer.

Digitized by Google

Vorwort.

Nachdem ich mich vorher bei der Geschäftsleitung des Deutschen Pomologen-Vereins erkundigt, ob die von mir verfassten Zusätze und Berichtigungen in unserem Vereinsblatte Aufnahme finden würden oder aber selbstständig erscheinen sollen, und mir dies in gute Aussicht gestellt wurde, habe ich nun diese 2jährige Arbeit fertiggestellt und übergebe dieselbe hiermit der Oeffentlichkeit.

Bevor ich mit dem eigentlichen pomologischen Theile jedoch beginne, möchte ich mir einige Bemerkungen erlauben. Ich verwahre mich von vornherein dagegen, diese Schrift als tendenziös zu bezeichnen oder als einen Angriff gegen die Verdienste der verstorbenen Person des Autors, meinen Freund Lauche, anzusehen, — nicht im Geringsten; diese Zeilen sind das Resultat meiner ununterbrochenen pomologischen Studien, welche es mir zur Pflicht machen, dieselben im Interesse der gesammten deutschen Pomologen und unseres Vereines im ganz Besonderen, zu veröffentlichen. Es ist dies von meiner Seite umsomehr als Pflicht angesehen worden, weil der forschende Pomologe vor allen Dingen darauf sehen muss, eingeschlichene Irrthümer sofort und ungescheut dem grossen pomologischen Publicum aufzudecken und zu berichtigen. Schon wie der Autor seine »Deutsche Pomologie« herausgab, habe ich denselben auf so manches, insonderheit aber auf die ziemlich zahlreichen falschen Citate in der Synonymik aufmerksam gemacht, leider konnte derselbe, wie er mir damals schrieb, keine Correcturen mehr vornehmen; ein Gleiches war auch beim später folgenden Ergänzungsbande der Fall, welcher sehr namhafte Irrthümer, sowohl in den Beschreibungen, der Nomenclatur und Angabe der Bezugsquelle enthält, auf welche Einzelheiten ich ganz ausführlich zu sprechen kommen werde. Woher kommen nun diese Versehen, wird sich mancher fragen, sind dies die Folgen von Unkenntniss u. s. w.? darauf muss ich mit einem entschiedenen »Nein« antworten; diese Fehler sind einzig und allein die Folge zu schneller Arbeit. Wenn man bedenkt, dass unser verstorbener Freund vom Jahre 1880—1883 seine »Deutsche Pomologie,« also 6 Bände, dann sein »Handbuch des Obstbaues,« dann den »Ergänzungsband zum Handbuch« und vor allen diesen seine »Deutsche Dendrologie,« im Ganzen also 9 Bände erscheinen liess, ausserdem noch ein fertiges Manuscript, welches er mir selbst gezeigt, ebenfalls für einen starken Band über »Farrenkräuter« fertig

gemacht hat, so muss man dem Manne, welcher diese Riesenarbeit in so kurzer Zeit unternahm, seine unbegrenzte Achtung und Anerkennung zollen.

Die im Ergänzungsbande enthaltenen Aepfel und Birnen sind meistens französische Sorten, d. h. solche, welche im »Dictionnaire de Pomologie« von André Leroy schon früher pomologisch beschrieben sind; einen grösseren Theil dieser Sorten nun bezog Lauche von mir, der ich seit 1869 schon im vollkommenen Besitze aller Leroy'schen Apfelsorten ausnahmslos war, viele andere von Simon Louis, A. Leroy, Gaucher, Gaujard etc. etc. Er hatte auch bei seinen Beschreibungen meistens die ächten Früchte vor sich, es ist also da seltener ein Fehler geschehen und nur, ich wiederhole es, die zu rasche Arbeit machte es ihm unmöglich, genügend kritisch geworden zu sein, es wäre sonst, ich will nur das kurze Beispiel hier anführen, nicht leicht zu erklären, dass der Autor in seinem Handbuch des Obstbaues pag. 355 Nr. 17 die Althann's Reineclaude beschreibt und auf seine »Deutsche Pomologie« Bd. IV No. 9 wie auch ganz richtig verweist, und einige Seiten später, also 362 No. 46, dieselbe Sorte unter demselben Namen abermals anführt; ein ähnliches ist es im Ergänzungsbande, wo bei den Aepfeln, pag. 227 No. 803, die »Reinette von Montfort« abgebildet und beschrieben wird und unter Nr. 822 pag. 265 dieselbe Frucht als »Schöner von Boskoop« erscheint.

Auch bei den neuen Namen, welche die beschriebenen Sorten erhielten, kommen Uebersetzungen vor, mit welchen ich mich nicht einverstanden erklären kann. Ich will da nur z. B No. 899 »Die Schmelzende der Hauptschule« anführen, wiederum aber fehlen die deutschen Namen gänzlich, wie bei Nr. 792 »Besy Dubost,« wo wir doch im Handbuch überall die richtige deutsche Benennung finden, wie z. B. Wildling von Caissoi, Wildling von Motte u. v. a. Dies alles war Veranlassung genügend mich dieser Arbeit zu unterziehen, welche ich nun nach 2jähriger Dauer vollendet habe, ich hoffe dabei der forschenden Pomologie einen kleinen Dienst erwiesen zu haben und erwarte nur, dass sich recht zahlreiche Jünger finden mögen, welche uns in diesem uneigennützigen rein der Wissenschaft gewidmeten Streben kräftigst unterstützen helfen. Indem ich nun diese Zusätze und Berichtigungen der Oeffentlichkeit übergebe, hoffe ich dem Deutschen Pomologen-Verein, welchem diese Arbeit gewidmet ist, einen kleinen Beweis der Dankbarkeit und Anerkennung seiner bisherigen vortrefflichen Leistungen meinerseits gegeben zu haben.

Vivat, floreat, crescat!

Wien, 1886. **A. Rosenthal.**

Aepfel.

No. 690. **Agaapfel.** Ist in Abbildung und Beschreibung richtig, auch die Benennung der Sorte lässt keine Kritik zu. Empfehlenswerth.

No. 691. **Alfriston.** Ist eine mittelmässige Wirthschaftsfrucht, die leicht entbehrlich. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 692. **Annie Elizabeth.** Ist eine recht gute Wirthschaftsfrucht. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 693. **Antonoffka.** Die Schreibweise Lauche's ist unrichtig, auch die Bemerkung, dass er ihn zuerst beschreibt, da schon Dr. v. Regel in seiner »Kurzen systematischen Uebersicht der russischen Apfelsorten etc. etc.,« Petersburg 1862, diesen guten Apfel ausführlich beschreibt mit obigem Hauptnamen, s. d. pag. 15 No. 74.

No. 694. **Coe's rothgefleckter Apfel.** Eine vollkommen entbehrliche Frucht. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 695. **Christ's gelber Augustapfel.** Eine alte sehr mittelmässige Frucht. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind entsprechend.

No. 696. **Goerges Apfel.** Ist eine mir vollkommen unbekannte Frucht, über die ich kein Urtheil abgeben kann.

No. 697. **Grosser Apfel aus der Berberei.** Ist eine sehr reichtragende aber mittelmässige Wirthschaftsfrucht. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 698. **Kleiner Apfel aus der Berberei.** Wenn schon No. 697 Grosser Apfel etc. gesagt wird, was auch vollkommen richtig, so kann man doch unter Nr. 698 nicht sagen »Apfel Kleiner« etc. etc., wir leben ja in Deutschland.

No. 699. **Apfel von Grignon.** Ist eine gute Leroy'sche Sorte, welche allgemeine Verbreitung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind zufriedenstellend.

No. 700. **Apfel von Lestre.** Ist ebenfalls eine durch A. Leroy verbreitete oder wenigstens bekannt gewordene Sorte, welche aber vollkommen entbehrlich ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 701. **Apfel von Steukyrk.** Ich kenne diese Sorte nicht, bin deshalb auch nicht in der Lage Zustimmendes oder Abfälliges zu äussern.

No. 702. **Schwarzer Api.** Ist eine uralte Sorte, welche früherer Zeit sehr häufig zur Topfobstcultur verwendet wurde, jedenfalls wegen der grossen Tragbarkeit und der eigenthümlich schwarzrothen glänzenden Farbe der Schale. Sonst ist die Frucht vollkommen werthlos. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind entsprechend.

No. 703. **Aprilschöner.** Ist eine in Holland sehr verbreitete mir gut bekannte Sorte, welche aber gerne erfriert, deshalb für unsere klimatischen Verhältnisse unpassend ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 704. **Arneth.** Ist eine oberösterreichische Sorte, welche von Herrn Dechant von Maudel im Stifte St. Florian aus Samen gezogen und zu Ehren des Herrn Probstes Arneth mit obigem Namen bezeichnet wurde. Die Angabe des Lauche, diese Sorte wäre nur im Thomas O. Guide pratique 1876 pag. 148 zu finden, ist falsch, da Dr. Ed. Lucas in seinen pomologischen Monatsheften 1869 pag. 225 eine vortreffliche Beschreibung und Abbildung

dieser wirklich guten Sorte liefert, man muss deshalb diesem auch das Recht der ersten Beschreibung lassen.

No. 705. **Ashmead's Sämling.** Ist eine recht gute englische Frucht, welche ich schon seit 1873 cultivire und verbreite. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 706. **Gestreifter Beaufin.** Ist eine recht gute Wirthschaftsfrucht, weiter aber nichts. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 707. **Grosser Brabanter Bellefleur.** Eine ganz gute Frucht, welche vom Altmeister Oberdieck ja wiederholt empfohlen wurde. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 708. **Bernède.** Ich erhielt diese Sorte von Leroy, doch ist sie vollkommen entbehrlich und ist kaum der Verbreitung würdig. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind zufriedenstellend.

No. 709. **Doppelter Borsdorfer.** Ich kenne diese Sorte nicht, doch ist es jedenfalls eine örtlich bedungene Veränderung des gewöhnlichen »Edelborsdorfers,« wie dies meines Dafürhaltens auch beim sogenannten steierischen Wintermaschauskers der Fall ist, solche bedingte Veränderungen sind vielfach nachzuweisen und wie gesagt, stets local.

No. 710. **Bretonneau.** Ist eine mittelmässige Frucht, welche keiner sonderlichen Verbreitung würdig, immerhin aber einer pomologischen Sammlung eingereiht werden soll. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 711. **Brownlee's graue Reinette.** Die Bezeichnung »Russet« ist unpassend, da die Sorte zu den Reinetten und zwar zu XI. den grauen Reinetten gehört, ein Gleiches befolgen alle französischen Autoren und heisst es bei diesen ausnahmslos Reinette grise de Brownless; es muss also obiger Name bleiben und »Russet« wegfallen. Abbildung und Beschreibung dieser verbreitungswürdigen Sorte sind gut.

No. 712. **Grosser böhmischer Brünnerling.** Ist eine oberösterreichische recht gute Wirthschaftsfrucht, welche bei uns ziemlich viel angepflanzt wird. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind zutreffend.

Nr. 713. **Boisbunel's Calvill.** Dr. Engelbrecht beschreibt diese gute Sorte schon 2 Jahre vor dem Erscheinen von Lauche's Ergänzungsband unter obigem Namen und ist dies auch richtig, währenddem umgekehrt nicht deutsch ist. Die Abbildung und Beschreibung ist gut.

Nr. 714. **Briel'scher Calvill.** Hier hat Lauche ganz gut empfunden, dass »Calvill Briel'scher« undeutsch oder unschön wäre, dasselbe muss aber auch bei Nr. 713 gelten. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut. Als Wirthschaftsfrucht gut, sonst aber unbrauchbar.

No. 715. **Buchholzer Calvill.** Ist eine recht gute Frucht, welche aber durch 100 andere bessere ersetzt werden kann, hat nur pomologischen Werth. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 716. **Eva's Calvill.** Ist eine sehr gute, bestens zu empfehlende Sorte, die eine häufige Anpflanzung unbedingt verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 717. **Maussion's Calvill.** Die Sorte ist gut und anbauwürdig. Abbildung, Beschreibung und Benennung zufriedenstellend.

No. 718. **Tulpen-Calvill.** Ist eine alte Diel'sche Sorte, welche hauptsächlich in Süddeutschland verbreitet ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 719. **Calvill von Anjou.** Ueber diese Sorte sind manche Zweifel und wird sehr häufig als Synonimon des »Rothen Winter Calvill« angenommen (siehe darüber A. Leroy III., pag. 189), es ist dies aber unrichtig und der »Calvill von Anjou« von diesen sehr verschieden. Eine gute Frucht für den Haushalt. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 720. **Calvill von Boskoop.** Ist eine ganz gute holländische Sorte, welche grosse Verbreitung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 721. **Calvill von Juillius.** Ist eine ziemlich neue aber gute Sorte, welche ich in Frankreich wiederholt gefunden habe. Bei uns wohl sehr selten. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 722. **Der Cellini.** Eine sehr gute Frucht, welche übrigens, was Lauche zu erwähnen vergisst, Oberdieck in seinen »Deutschlands beste Obstsorten« pag. 215 schon besonders empfiehlt. Abbildung, Beschreibung und Benennung zutreffend.

No. 723. **Chailleux.** Ist eine recht gute französische Sorte, welche ich seit 1870 cultivire aber nicht mehr vermehre, weil gegen Frost empfindlich. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 724. **Daru-Apfel.** Das ungarische Wort »alma« passt in kein deutsches pomologisches Werk, zudem wurde die Sorte unter obigem Namen schon im Jahre 1876 von der Wiener Gartenzeitung pag. 588 und ein Jahr früher noch in den »Pomologischen Monatsheften« beschrieben.

No. 725. **Duchatel.** Ist eine Leroy'sche Sorte, welche eine häufigere Anpflanzung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung genügend.

No. 726. **Fehlerapfel.** Ist eine südtirolische in der Umgebung von Botzen häufig gebaute und für die dortigen klimatischen Verhältnisse auch vortreffliche Sorte. Abbildung, Beschreibung und Benennung zutreffend.

No. 727. **Reinettenartiger Frauenapfel.** Eine alte Diel'sche Sorte, welche bisher sehr wenig Verbreitung fand und auch nicht verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 728. **Fruchtbarer von Frogmore.** Ist eine recht gute englische Frucht, welche insbesondere in feuchteren Lagen eine sehr häufige Anpflanzung verdient. Abbbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 729. **Fürst Bismark.** Ist eine sehr gute Winterfrucht und brachten die Illustrirten Monatshefte 1872, pag. 20 eine sehr gelungene Abbildung. Benennung und Beschreibung gut.

No. 730. **Fürst Lippe.** Auch diese Sorte findet sich in den Illustrirten Monatsheften sehr gut abgebildet, s. d. 1872, pag. 136 und ist wie die vorhergehende eine gute Winterfrucht. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 731. **Graf Nostiz.** Findet sich auch schon mit ganz gut zutreffender Abbildung in den Ill. Monatsheften 1871, pag. 193, mir ist diese Sorte schon etwas länger bekannt, doch kann ich derselben keine besonderen Sympathien abgewinnen.

No. 732. **Gravensteiner von Arreskov.** Die Schreibart Lauche's ist falsch, der Ort heisst nicht »Avreskor« sondern Arreskov und muss deshalb auch geändert werden, es findet sich übrigens darüber auch in den Ill. Monats-

heften von 1884, pag. 38 und 39 eine sehr interessante Abhandlung, welche ich zu lesen empfehle, die Sorte ist ausserdem sehr empfehlenswerth. Abbildung und Beschreibung gut.

No. 733. **Gueltonapfel.** Ist eine sehr gute Winterfrucht, welche ich zur Anpflanzung bestens empfehlen muss, die Abbildung in den »Bulletins d'Arboriculture etc.« 1880, pag. 353 ist eine geradezu vorzügliche zu nennen. Beschreibung und Benennung gut.

No. 734. **Der Hebelsapfel.** Ich kann hier den bewährten schweizerischen Pomologen Pfau-Schellenberg nicht beistimmen und muss den ursprünglichen Namen wieder herstellen, welcher »Rümlicher Chrüslicher« lautet, dieser ist ein Provinzialismus, welcher keine wie immer geartete Berechtigung als pomologischer Hauptname zu gelten hat (siehe Pfau-Schellenberg, schweizerische Obstsorten 1876, Bd. II., pag. 46 und Ill. Monatshefte 1868, pag. 239—241). Es sollte überhaupt strenge darauf Bedacht genommen werden, dass solche Localnamen nie als Synonima zu gelten haben, bei uns in Oesterreich kennt jeder die »Kaiserbirne« und die »Nagewitz,« wenige aber wissen, dass erstere die »Weisse Herbstbutterbirne« und diese die »Langstielige Blanquette« ist und dennoch würde es mir und wohl auch jedem anderen forschenden Pomologen kaum jemals einfallen, für Herstellung dieser Namen das Wort zu nehmen.

No. 735. **Herzogin Olga.** Ich kenne diesen Apfel nicht, glaube aber an seine Vorzüglichkeit nicht sonderlich, da ich wiederholt mit Gaucher stundenlang verkehrte, wo er nicht müde wurde, mir diese oder jene hervorragende Leistung oder Züchtung seines Etablissements anzupreisen, obige Sorte erwähnte er aber nie. Ich kann mich also in eine weitere Kritik nicht einlassen; der Züchter ist, wie Lauche ganz richtig erwähnt, der Hofgärtner Müller in Wilhelma.

No. 736. **Oberländer Himbeerapfel.** Ich will die Bezeichnung »Oberländer Himbeerapfel« des Lucas gelten lassen, obgleich Sickler schon im »Deutschen Obstgärtner,« XXII., pag. 101 diese Sorte als der »Himbeerapfel« beschreibt, ein Gleiches findet sich im Diettrich Bd. III., pag. 7, No 13. Die Sorte ist dem rothen Winter Himbeerapfel sehr ähnlich. Abbildung, Beschreibung und Benennung genügend.

No. 737. **Der Jallaisapfel.** Zur Ergänzung bei Lauche's Heimath und Vorkommen sei erwähnt, dass der Apfel durch den bekannten Hofgärtner Glocker in Enyenz (Ungarn) aufgefunden und auch verbreitet wurde, siehe darüber Rosenthal, A. C. »Vaterländische Obstsorten,« Wien 1884, pag. 6. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 738. **Josef von Brichy.** Ich glaube das deutsche »von« wäre ebenso gut wie das französische »de« und habe diese kleine Veränderung vorgenommen. Die Sorte ist mir wohl bekannt und verdient häufigere Anpflanzung. Abbildung und Beschreibung gut.

No. 739. **Josephine Kreuter.** Als Ergänzung sei erwähnt: Herr Civil-Ingenieur F. Kreuter, nach dessen Gattin dieser Apfel genannt ist, hat grosse Verdienste um den Vaterländischen Obstbau, seiner Gattin zu Ehren wurde auch eine Fliedergattung »Syringa vulgaris Mm. Kreuter« benannt. Die Sorte ist gut, doch würde ich von einer zu häufigen Anpflanzung abrathen. Beschreibung, Benennung und Abbildung gut. Benennung schlecht, heisst Kreuter und nicht Kräuter.

No. 740. **Süsser Juvigny.** Ist nur als Ciderapfel zu verwenden und gehört auch ausschliesslich dorthin. Abbildung etwas zu gross. Beschreibung und Benennung gut.

No. 741. **Kaiser Wilhelm.** Die Früchte, welche mir seinerzeit Lauche sandte, waren wirklich prachtvoll und muss diese Sorte sofern sie keine sonderlichen Culturansprüche macht, was ich bisher nicht zu beantworten in der Lage bin, zur allgemeinsten Anpflanzung empfohlen werden. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 742. **Mecklenburger Kantapfel.** Ich muss mich hier der Ansicht des Herrn Dr. Engelbrecht vollinhaltlich anschliessen, ja ich halte diesen Apfel ganz sicher für ein Synonimon des »Gestreiften Winter-Calvill« und möchte meine Herren Collegen ersuchen, sich mit diesen beiden Sorten zu beschäftigen; ich würde meiner Erfahrung gemäss keine Minute zögern, die Vermuthung Dr. Engelbrecht's als Thatsache anzuerkennen. Abbildung und Benennung richtig, Beschreibung mangelhaft.

No. 743. **Kantil Sinap.** Ist eine sehr gute russische Apfelsorte, welche ich schon einige Jahre mit Vortheil cultivire. Die Abbildung in den pomologischen Monatsheften 1880, pag. 161 entspricht der Wirklichkeit vollkommen. Benennung und Beschreibung gut.

No. 744. **Schwarzschillernder Kohlapfel.** Ist eine sehr alte und bekannte Ciderfrucht, welche aber sonst vollkommen werthlos ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung richtig.

No. 745. **Der Königin-Olga-Apfel.** Ist eine sehr gute russische Sorte, welche eine allgemeinere Anpflanzung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

Nr. 746. **Königin von Frankreich.** Ich kenne diese Sorte nur aus der Literatur, kann mir also ein weiteres Urtheil nicht erlauben. Benennung ist richtig.

No. 747. **Warner's Königsapfel.** Ueber diese Sorte herrschen mancherlei Ansichten und doch bleibt und ist dieser Apfel eine Sorte für sich. Der englische Pomologe J. Barron spricht in seinem »Florist and Pomologist« 1882, pag. 152 die Ansicht aus, dass der »Warner's Königsapfel« mit dem in den 70er Jahren eingeführten »D. P. Fish Apfel,« welchen ich seit 1874 cultivire, synonim sei. Eine ähnliche Behauptung stellt »Der Obstgarten,« Wien 1883, pag. 101 und 102, in längerer Abhandlung auf, doch ist auch diese Angabe vollkommen unrichtig, und ist der »D. P. Fish Apfel«, siehe darüber übrigens auch »Illustrirte Monatshefte,« 1885, pag. 353, eine von »Warner's Königsapfel« vollkommen verschiedene und weitaus schmackhaftere Sorte.

No. 748. **Kronprinz Rudolf.** Meine Erfahrung geht dahin, dass man mit dieser Sorte zu sehr Localpatriotismus getrieben und die ganz werthvollen Eigenschaften doch zu sehr übertrieben hat, eine Schmackhaftigkeit habe ich bisher nicht herausfinden können. So lange die Sorte steiermärkische Localsorte bleiben will, habe ich nichts dagegen, zur allgemeinen Anpflanzung werde ich nie zustimmen. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 749. **Süsser Frauenapfel.** Warum »Ladie's Sweet« in einer deutschen Pomologie!? ich bitte meine Bezeichnung anzunehmen. Der Apfel ist sehr gut und trug bei mir wiederholt gute Früchte und reichlich. Abbildung und Beschreibung zufriedenstellend.

No. 750. **Lord Suffield.** Ist eine sehr gute Sorte, über die ich mir aber kein weiteres Urtheil erlaube, da die Sorte erst einmal trug; ertragreich halte ich den Apfel nicht. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 751. **Magenta.** Ist eine Leroy'sche Sorte, welche meiner Ansicht nach entbehrlich ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 752. **Schöner Maiapfel.** Ist eine mittelmässige französische Sorte, welche mit dem »Bonne de Mai« des A. Leroy. Bd. III, pag. 272, No. 176 nicht verwechselt werden darf, da dies der »Goldzeugapfel« ist und das »Bonne de Mai« als Synonimon zum »Drap d'or« gehört, ob mit Recht. möchte ich bezweifeln. Eine sehr gute Abbildung dieses dauerhaften Apfels findet sich in der »Pomologie de la France« von Willermoz, Lyon 1867, Bd. 4, No. 18. Sonst stimmt die Beschreibung, auch die Benennung ist gut.

No. 753. **Marie.** Ist eine mir gänzlich unbekannte Sorte, über welche ich keine Kritik üben kann, scheint aber aus der Beschreibung zu urtheilen, nicht sonderlich werthvoll zu sein.

No. 754. **Grothe's Melonenapfel.** Auch diese Sorte kenne ich nicht, dürfte aber auch als Süssapfel nicht sonderlich werthvoll sein.

No. 755. **Werder'scher Milchapfel.** Mein hochverehrter Freund Koch in Braunschweig schreibt mir darüber Folgendes: Lauche's Werder'schen Milchapfel habe ich nur einmal gesehen, scheint indessen nicht »Weisser Astrakan« zu sein. Ob er Transparent von Zürich des Oberdieck ist, hatte ich keine Gelegenheit zu unterscheiden. Werder'scher Milchapfel, den ich von Werder erhielt, wächst hier schlecht, hat noch nicht getragen.

No. 756. **Mutterapfel.** Ich kenne diese Frucht genau, welche Warder im Jahre 1873 hier ausgestellt hatte und die ich seitdem cultivire, ist eine sehr gute Apfelsorte, welche ausgezeichnete Hochstämme bildet. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 757. **Maibier's Parmäne.** Es ist eine sehr gute Frucht, welche insbesondere als Wirthschaftsapfel die grösste Verbreitung verdient, im Handbuch ist diese Sorte merkwürdigerweise nicht beschrieben. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 758. **Schwarzenbach's Parmäne.** Ist eine mittelgute, der Anpflanzung werthe Sorte. Abbildung, Beschreibung und Benennung richtig.

No 759. **Touchon's Sommer-Parmäne.** Ist auch wie die beiden vorhergehenden schon in den »Pomologischen Monatsheften« beschrieben, aber weniger empfehlenswerth. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 760. **Parmäne von Mabbot.** Ist mir eine vollkommen fremde Sorte, über die ich eine weitere Auskunft zu geben nicht in der Lage bin.

No. 761. **Worcester Parmäne.** Ist eine sehr gute empfehlenswerthe englische Züchtung, welche noch wenig bekannt zu sein scheint. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 762. **Der rothe Pepping von Ingestrie.** Eine ziemlich alte englische Sorte von mittelmässiger Güte. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 763. **Fearn's Pepping.** Eine mir sehr gut bekannte altenglische Frucht, welche dort eine grosse Verbreitung hat. Abbildung, Beschreibung und Benennung zutreffend.

No. 764. **Dechant Giesberg's Goldpepping.** Ist eine ganz gute aber immerhin entbehrliche Frucht; das Citat Lauche's, als hätte Dr. Lucas diese Sorte als »Reinette« beschrieben (siehe Literatur und Synonime) ist unrichtig,

die Frucht ist allerdings eine »Einfarbige Reinette,« wurde aber ganz richtig unter obigem Namen als Goldpepping beschrieben. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 765. **Dr. Seelig's Orangenpepping.** Ist eine von Dr. Lucas verbreitete recht gute Sorte, welche ich aber zu einer besonders häufigen Anpflanzung nicht empfehlen würde. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 766. **Wadhurst Pepping.** Diese Sorte ist mir nicht bekannt, weshalb mir eine weitere Kritik zu üben versagt ist.

No. 767. **Peter Smith.** Ist eine kleine aber sehr gute schmackhafte Frucht, welche eine grössere Verbreitung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 768. **Pfarrenapfel.** Eine sehr gute Siebenbürgische Sorte, welche die allgemeinste Verbreitung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 769. **Irischer Pfirsichapfel.** Ist eine sehr gute, mir bestens bekannte altirische Sorte und findet sich eine geradezu vortreffliche Abbildung und Beschreibung im »Pomological Magazin,« London 1830, Bd. III., pag. 100. Im Lauche ist Abbildung und Beschreibung mittelmässig, Benennung gut.

No. 770. **Rother Pogatschapfel.** Es ist dies wirklich ein ganz vorzüglicher südungarischer Apfel. welcher die allgemeinste Verbreitung verdient, eine vortreffliche Abbildung und Beschreibung findet sich in Lucas Pomologischen Monatsheften 1871, pag. 164. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 771. **Cox' Pomona.** Ist eine vortreffliche englische Originalsorte, welche die häufigste Anpflanzung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 772. **Porter.** Ist amerikanischen Ursprungs und war die mir im Jahre 1873 von John A. Warder vorgewiesene Frucht schön und sehr schmackhaft, Näheres ist mir nun nicht mehr bekannt geworden. Abbildung ist ganz zutreffend.

No. 773. **Süsser Prinzenapfel.** Süssäpfel sind im Allgemeinen werthlos und verdient auch dieser keine sonderliche Verbreitung. ich hatte wiederholt Früchte von Lauche erhalten, konnte mich aber mit der Sorte nie sonderlich befreunden. Abbildung und Benennung gut, Beschreibung stimmt mit den mir von Lauche gemachten Mittheilungen, eigene Erfahrungen habe ich weiter keine.

No. 774. **Prinzessin Marie.** Ich denke »Prinzessin« dürfte besser klingen wie das englische »Princess.« Die Frucht ist gut und verdient die weiteste Verbreitung, eine vortreffliche Abbildung findet sich im »Bulletins d'arboriculture« vom Jahre 1878. pag 321, welche mit meinen Ernten vollkommen überein stimmt. Abbildung, Beschreibung gut, Benennung wie oben zu ändern.

No. 775. **Prinz Albert.** Ich kenne Frucht und Baum aus eigener Anschauung zur Genüge, kann aber für eine weitere Verbreitung nicht stimmen, hat meiner Erfahrung nach nur pomologischen Werth. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 776. **Prinz Nikolaus von Nassau.** Ist mir nicht bekannt, bin deshalb auch nicht in der Lage ein pomologisches Urtheil zu fällen. Was

die Literatur anbelangt, scheint mir der Apfel eine gute Wirthschaftsfrucht zu sein.

No. 777. **Himbsel's Rambour**. Ist eine sehr grosse gute Wirthschaftsfrucht, welche immerhin verbreitet werden sollte. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 778. **Rambour Papeleu**. Ist eine ganz vortreffliche Sorte, welche ich seit 1866 genau kenne und im Etablissement Papeleu wiederholt beobachtete, ich möchte diese Sorte der weitesten Verbreitung anempfehlen. Zum Schluss die Bemerkung, dass sich der pomologische Garten des Obersten von Hartwich nicht in Nikita selbst, sondern in Artek-Lauterbrunn befand. Abbildung etwas zu hoch gebaut. Beschreibung und Benennung gut.

No. 779. **Schorrald's Reinette.** Ist ebenfalls eine ganz gute Frucht, welche eine häufige Anpflanzung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 780. **Neue Ananas-Reinette**. Ich kenne diese Frucht nicht.

No. 781. **Reinette Basiner**. Die Frucht ist mir bekannt, recht gut, doch wächst der Baum sehr langsam und unregelmässig, weshalb die Sorte als entbehrlich bezeichnet werden muss. Abbildung und Benennung gut, Beschreibung zu loben.

No. 782. **Reinette Cusset.** Diese Sorte kenne ich nur aus der Literatur und kann deshalb ein weiteres Urtheil nicht abgeben.

No. 783. **Deak's graue Reinette**. Ist eine sehr gute ungarische Nationalfrucht, welche die allgemeinste Verbreitung verdient. Siehe darüber auch A. C. Rosenthal »Vaterländische Obstsorten,« Wien 1884, pag. 5. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 784. **Dechant Giesberg's Gold-Reinette.** Ist mir eine vollkommen fremde Frucht, über die ich ein Urtheil zu fällen nicht in der Lage bin.

No. 785. **Die glatte gelbe Reinette.** Ist eine uralte Sorte, welche ich von meinem Grossvater her noch kenne, die aber keine sonderlich schätzenswerthe Eigenschaften hat, im Handbuch ist diese Sorte merkwürdigerweise nicht aufgenommen. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 786. **Reinette Evagil**. Ist mir aus der Literatur bekannt, ein auf eigene Erfahrung beruhendes Urtheil kann ich hier nicht abgeben.

No. 787. **Focke's Reinette.** Ist eine ganz vortreffliche Sorte, welche die allgemeinste Anpflanzung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 788. **Limbert's Gold-Reinette.** Ich kenne diese Sorte nur nach der vorhandenen Literatur. Kann deshalb aus eigener Erfahrung nichts erwähnen.

No. 789. **Rosenthal's Gold-Reinette.** Ist eine ganz gute Frucht ungarischer Provenienz, welche einer Verbreitung werth ist. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 790. **Gold-Reinette von Basel.** Ist eine mir gänzlich unbekannte Sorte, eine sehr gswissenhafte und erschöpfende pomologische Beschreibung findet sich in den »Pomologischen Monatsheften« 1872, pag. 308, welche ich jedem forschenden Pomologen zu lesen empfehle.

No. 791. **Gold-Reinette von Peasgood.** Ich cultivire diese Sorte schon seit 1873 und kann nur Rühmendes sagen und zum allgemeinen Anbau empfehlen. Ich sandte Lauche 1874 schon Früchte und Reiser und ist sein Citat über erste Bezugsquelle unrichtig. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 792. **Kienast's Reinette.** Ist eine niederösterreichische gute Sorte, welche hier schon so ziemlich verbreitet ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 793. **Reinette Lagrange.** Ich kenne diese Sorte nur aus der vorhandenen Literatur, bin deshalb ausser Stande, ein aus eigener Erfahrung geschöpftes Urtheil abzugeben.

No. 794. **Reinette Oulz.** Ist eine mir sehr gut bekannte empfehlenswerthe Sorte, welche insbesondere zur Cordonzucht geeignet ist und so gezogen prächtige vorzügliche Früchte liefert. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 795. **Reinette Parmentier.** Eine sehr verwendbare gute Frucht, welche eine häufige Anpflanzung verdient. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 796. **Pigeonartige Reinette.** Ist eine mir sehr gut bekannte vorzügliche Frucht, und verweise ich auf die treffliche Beschreibung und Abbildung im »Vereinsblatt« 1881, pag. 37, von Dr. Engelbrecht. Abbildung nicht zufriedenstellend. Beschreibung dem »Vereinsblatte« entlehnt. Benennung gut.

No. 797. **Punktirte Reinette.** Ist eine uralte Diel'sche Sorte, die ich aber nur der Literatur nach kenne; im Handbuch ist diese Sorte merkwürdigerweise nicht zu finden. Eigene Erfahrung keine.

No. 798. **Rothe Casseler Reinette.** Ich habe schon so viel über die »Reinette von Caux« geschrieben und gesagt, dass es eine ganz verschiedene Sorte der »Grossen Casseler Reinette« ist, dass ich beinahe annehmen möchte, in der hier beschriebenen Sorte die alte »Reinette von Caux« zu erblicken; mein Mutterbaum hat noch nicht Früchte getragen, stimmt aber der Vegetation nach vollkommen mit der »Reinette von Caux« überein, welcher Name, sollte die Identität festgestellt sein, aufrecht erhalten werden müsste.

No. 799. **Reinette Seetehat.** Ich kenne diese Frucht nicht.

No. 800. **Reinette von Bihorel.** Ist eine mir genau bekannte gute Frucht, welche einer weiteren Verbreitung würdig ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 801. **Reinette von Clochard.** Ist eine ganz gute Sorte, welche ebenfalls wie die vorherige einer weiteren Verbreitung empfohlen werden sollte. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 802. **Reinette von Dippedalle.** Ist eine der Frucht nach gute Sorte, zeigt sich bei mir aber so wenig fruchtbar, dass ich dieser Sorte das Wort zu reden nicht in der Lage bin. Abbildung und Benennung gut, Beschreibung nicht zutreffend.

No. 803. **Reinette von Montfort.** Ich lasse diesen Namen, weil Diel der älteste mir bekannte Pomologe ist, welcher diese Sorte beschrieb. Nach den Mittheilungen des Herrn Lehrers Hesselmann auf der Hamburger Versammlung des Deutschen Pomologen-Vereins ist diese Sorte, und ich muss dem zustimmen, synonim mit dem Apfel »Schöner aus Boskoop,« welchen Lauche in diesem Bande, Seite 265, Nr. 822 abbildet und beschreibt. Eine ganz gleiche Beobachtung hat auch jüngst erst mein specieller Freund Dr. Rudolf Stoll in Klosterneuburg gemacht und mir ausdrücklich versichert, dass die »Reinette von Montfort« und der »Schöner aus Boskoop« entschieden eines seien. — Im Interesse der forschenden Pomologie constatire ich dies hiermit.

No. 804. **Reinette von Thorn.** Ich zweifle sehr, dass Lauche da jemals eine Frucht vor sich hatte, sondern nur aus dem A. Leroy excerpirt hat, wie bei so vielen Beschreibungen; mich bringt darauf der »von Biedenfeld«, welcher nur dann vom Autor, hier übrigens auch noch falsch, dort heisst es »Thorner Reinette,« citirt wird, wenn dies im A. Leroy auch der Fall ist, aus dem auch die Beschreibung beinahe wörtlich übersetzt ist. Wie schon im Vorwort gesagt ist, ich besitze alle Leroy'schen Sorten, mit gutem Gewissen aber über jede ein Urtheil zu geben in so ausgedehntem Maasse, wie dies Lauche thut, bin ich nicht im Stande, wohl aber kann ich von dieser sagen, dass sie vollständig entbehrlich ist.

No. 805. **Weisse englische Winterreinette.** Hier muss ich ein ganzes Kapitel von Verirrungen constatiren; zuförderst aber mittheilen, dass die hier beschriebene »Reinette von Vigan« nichts anderes ist als die alte Diel'sche »Weisse englische Winterreinette.« A. Leroy beschreibt in Bd. 4, pag. 616, No. 367 die Lauche'sche »Reinette von Vigan« als »Reinette d'Angleterre,« diese aber ist, wie Leroy dann weiter pag. 657 unter »Historique« sagt, nichts anderes als Diel XXI, pag. 81, als die »Weisse englische Winterreinette.« Diel erklärt wieder ausdrücklich, dass seine »Weisse englische Winterreinette« synonim sei mit der »Reinette d'Angleterre« der Franzosen unter der Duhamel eine andere Sorte, nämlich Diel's »Weiberreinette« verstanden hatte. Nachdem die A. Leroy'sche Sorte aber nichts anderes als die Reinette von Vigan ist, so ist diese wiederum nichts anderes als die alte Diel'sche Frucht, wie ich eingangs erwähnte. Lauche hat hier nur excerpirt aus dem Willermoz »Pomologie de la France« ohne Rücksichtnahme auf die thatsächlichen Verhältnisse.

No. 806. **Werder'sche Wachs-Reinette.** Ist eine sehr gute Frucht, die ich während meines 2jährigen Aufenthaltes in Potsdam genügend kennen gelernt habe, bildet in der dortigen Havelgegend einen ganz bedeutenden Handelsartikel und verdient weiteste Verbreitung. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 807. **Zitzen-Reinette.** Es ist ganz richtig, dass die von A. Leroy »Dictionnaire de Pomologie,« Paris 1873, Bd. IV, pag. 647, No. 385, beschriebene »Reinette de la chine« nichts anderes als die »Zitzenreinette« des Diel und Lauche ist, doch bezweifle ich den vielfach angenommenen österreichischen Ursprung ganz entschieden und glaube die Sorte ist französischer Provenienz, da es ja erwiesen ist, dass Marter und Krafft, unsere bedeutendsten Pomologen der damaligen Zeit (ich meine das nur für unser engeres Vaterland) alle ihre Kenntnisse und Früchte aus Frankreich holten.

No. 888. **Robert von Rennes.** Ist mir eine vollkommen fremde Sorte, über die ich nach keiner Richtung hin ein Urtheil zu fällen in der Lage bin.

No. 809. **Mähringer Rosenapfel.** Ist eine vorzügliche, durch den bekannten tirolischen Obstzüchter und Pomologen J. v. Zallinger verbreitete Sorte, welche die allgemeinste Anpflanzung verdient, doch nur dort, wo die klimatischen und Bodenverhältnisse jenen von Bozen und Meran am nächsten kommen, sonst sind alle die südtirolischen Sorten, so vorzüglich dieselben auch im Mutterlande sind, mit Vorsicht aufzunehmen.

No. 810. **Moringer Rosenapfel.** Es ist dies eine ganz vorzügliche Sorte, welche ich seinerzeit vom Altmeister Oberdieck direct erhielt und seitdem cultivire; für eine allgemeine Anpflanzung möchte ich aber nicht eintreten, weil mir, wenigstens hier, der Wuchs des Baumes ein zu spärlicher ist;

auch bezüglich der Fruchtbarkeit kann ich nichts Lobendes sagen. Abbildung und Benennung gut. Beschreibung nicht zutreffend.

No. 811. **Steigers Rosenapfel.** Ich besitze wohl diese Sorte von Lauche, habe aber noch keine Fruchternten gehabt, welche mich in die Lage versetzt hätten, nur ein richtiges werthvolles Urtheil zu bilden. Die Vegetation ist ziemlich befriedigend.

No. 812. **Valli's Rosenapfel.** Hier gilt das Vorhergesagte ebenfalls, da ich diese Sorte nur nach unvollkommenen Früchten und der Vegetation nach kenne.

No. 813. **Rosengulderling.** Ist eine uralte französische Ciderfrucht, die ich im Jahre 1867 in Alt-Geltow genau kennen lernte, als solche recht verwendbar, sonst vollkommen werthlos. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 814. **Sommer-Rosmarinapfel.** Wieder ist es Herr J. v. Zallinger, der uns mit dieser vorzüglichen Sommerfrucht bekannt machte und sah ich zur Weltausstellung 1873 die ersten Früchte, seit dieser Zeit cultivire ich diesen Apfel, aber wie alle diese südtyrolischen Sorten ohne guten Erfolg, im Uebrigen gelten hier meine bei No. 809. Mähringer Rosenapfel gemachten auf die Cultur bezüglichen Bemerkungen.

No. 815. **Vergoldeter Russet.** In den »Pomologischen Monatsheften,« Ravensburg 1867, pag. 258 und 261 findet sich eine von Oberdieck geschriebene, ganz vorzügliche kritische Beschreibung dieser Sorte, welche auch Lauche beinahe unverändert benutzte, warum er aber den englischen Namen aufrecht erhält, wo doch also 1867 schon Oberdieck den obigen Namen hergestellt hat, ist mir unerklärlich und muss ich entschieden dafür einstehen, dass der Name »Vergoldeter Russet« wieder hergestellt werde. Ich empfehle jedem kritisch forschenden Pomologen oben citirte Beschreibung, welche wirklich eine Oberdieck'sche Meisterleistung ist. Die Frucht ist recht gut und verdient eine weitere Verbreitung. Eine Bemerkung Oberdieck's wäre allerdings zu corrigiren, diejenige nämlich wo er sagt pag. 259 obcitirter Stelle, dass das Werk »Historia Plantarum, Ioannis Raii« mit seiner Auflage nicht über 1636 hinausgehe, dies ist unrichtig, das Werk hat 3 Bände, welche in London 1686, 1693 und 1704 erschienen sind; der von Oberdieck dort citirte Druckfehler bezüglich dieses Werkes, wo die erste Auflage schon 1447 erschienen sein soll, ist richtig.

No. 816. **St. Lorenzapfel.** Ist amerikanischen Ursprungs, ich erhielt die Sorte von A. Leroy, welcher sie auch Bd. IV., pag. 799, No. 480 beschreibt, was Lauche bei dieser Sorte, wo er doch meistens aus dem Leroy excerpirte, nicht zu wissen schien. Eine besondere Empfehlung verdient dieser Apfel nicht. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 817. **Sämling von Ecklinville.** Ist ebenfalls amerikanischen Ursprungs, doch besitze ich keine eigenen Erfahrungen über diese Sorte.

No. 818. **Wilhelm von Elsner's Sämling.** Ist eine äusserst empfehlenswerthe Frucht, welche mir zuerst Dr. Stoll mittheilte, ich habe mich nun durch wiederholte eigene Ernten von der Trefflichkeit dieses Sämlings überzeugt und empfehle eine recht häufige Anpflanzung. Abbildung, Benennung und Beschreibung zufriedenstellend.

No. 819. **Heinemann's Schlotterapfel.** Ist eine ganz gute Schau- und Wirthschaftsfrucht, welche ich wiederholt von Lauche zur Ansicht erhielt. Ueber die Vegetationsverhältnisse kann ich nichts bestimmen, da ich keinen

Mutterbaum besitze, einer zu häufigen Anpflanzung könnte ich aber nicht beistimmen. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 820. **Schmeckapfel.** Es ist möglich, dass wir es hier mit einer Siebenbürgischen Sorte zu thun haben, doch möchte ich Bestimmtes darüber nicht behaupten. Die Sorte ist gut und verdient die weiteste Verbreitung. Wer sich eines Näheren darüber informiren will, dem empfehle ich die Beschreibung meines Freundes Dr. Stoll im »Obstgarten«, Wien 1881, pag. 186, No. 16. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 821. **Der haltbare Schneeapfel.** Ich möchte hier wohl auch den alten Diel'schen Namen aufrecht erhalten wissen. Weiter kenne ich die Sorte nur der Literatur nach und bin nicht im Stande, Näheres darüber zu sagen, entbehrlich aber scheint mir die Sorte vollkommen.

No. 822. **Schöner aus Boskoop.** Siehe darüber meine sub No. 803 gemachten Bemerkungen. Es fällt demgemäss der obige Name weg und bleibt fernerhin nur als Synonimon von »Reinette von Monfort.«

No. 823. **Schöner von Buits.** Ist eine mir sehr gut bekannte, aber mittelmässige Sorte und nur die lange Haltbarkeit desselben ist berücksichtigenswerth, für eine allgemeine Anpflanzung konnte ich aber nie stimmen. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 824. **Schöner von Lippe.** Ich kenne diese Sorte nur aus der Literatur und bin daher ausser Stande, weitere Daten anzuführen.

No. 825. **Schöner von Wilshire.** Ist eine mir durch Lauche bekannt gewordene Sorte, die den Früchten nach zu urtheilen sehr gut ist, über die Vegetationsverhältnisse bin ich Auskunft zu geben nicht in der Lage. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 826. **Serczika.** Ist eine slavonische Nationalfrucht, welche im Jahre 1879 der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien eingesandt wurde, seit dieser Zeit cultivire ich auch diese der allgemeinen Verbreitung würdige Sorte. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 827. **Der Serinka.** Ist eine sehr gute russische Frucht, welche meistens in den baltischen Provinzen verbreitet ist, nähere Auskunft darüber findet man in »Charles Gibb, Report on Russian fruits, Montreal 1883, pag. 28. Mir ist Frucht und Baum gut bekannt, doch möchte ich eine zu häufige Anpflanzung nicht empfehlen. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 828. **Grüner Siebenschläfer.** Ich muss hier für Aufrechterhaltung des alten Diel'schen Namens eintreten und bin entschieden gegen jede willkürliche Veränderung des Namens von Autoren, wie gerade Diel einer war. Ich kenne den Apfel sehr gut und ist dieser in hohen Lagen seiner späten Blüthe wegen empfehlenswerth, sonst hat die Frucht wohl keinen sonderlichen Werth. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 829. **Sondersgleichen von Welford Park.** Ich sandte die sehr gute Sorte 1876 an Lauche, nachdem ich aus wiederholten Ernten deren Güte erkannt hatte, die damaligen Daten über Heimath und Vorkommen aber, welche ich mitsandte, dürfte Lauche verloren haben, weil er davon nichts erwähnt und will ich in Kürze hiermit nachtragen. Zuerst heisst der Apfel im Englischen beinahe ausnahmslos »Welfort Park Nonesuch« und nicht Nonpareil und stammt von Herrn Charles Ross, Schlossgärtner in Welford-Park bei Newburg und zwar von einem Baume, auf welchem zwei Apfelsorten u. z. »Der goldene Harvey-Apfel« (Golden Harvey) sowie die »Lamb Abbey Pearmain« veredelt waren; auch ist constatirt, dass die Samen von

letzterer Frucht genommen wurden und erfolgte die erste Ansaat im Frühjahr 1864; im Jahre 1865 wurde der Sämling auf eine »Goldreinette von Blenheim« veredelt und trug 1871 die ersten Früchte. Ich kann diesen Apfel sehr empfehlen. Abbildung, Beschreibung und Benennung zufriedenstellend.

No. 830. **Späher des Nordens.** Mir wurde diese Sorte während meiner Conditionszeit bei Simon Louis Frères in Plantières bei Metz von 1869 auf 70 bekannt und cultivire ich diese ganz gute Sorte seitdem, besonders Rühmliches ist wohl sonst nicht zu sagen. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 831. **Kloppenheimer Streifling.** Ich kenne diese Sorte nur von einigen Ausstellungen her, kann deshalb ein eingehenderes Urtheil nicht fällen, soweit meine kurzen Notizen reichen dürfte Abbildung, Beschreibung und Benennung stimmen.

No. 832. **Meffert's Süssapfel.** Ich kenne diese Sorte nur von einmaliger Anschauung und hat mir Freund Stoll Früchte im Jahre 1882 gezeigt, wie er Abbildung zu seiner Pomologie herstellen liess. Ich glaube, dass die Frucht, sofern eben Süssapfel eine Verbreitung verdienen, häufiger angepflanzt werden konnte. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 833. **Süssapfel von Rockport.** Hier beginnen die doppelten Beschreibungen und werden in den kommenden Birnen ausser anderen Irrthümern geradezu enorm. Diese Sorte ist bereits im Illustrirten Handbuch, Band VIII, pag. 297, No. 689 abgebildet und beschrieben, es bleibt also selbstverständlich der dortige Name aufrecht und Lauche's Name »Rockport Sweet« wird belanglos. Abbildung und Beschreibung zufriedenstellend.

No. 834. **Unger's Taubenapfel.** Lauche sandte mir vor vielen Jahren einmal Früchte und kenne ich den Apfel daher; meine damalig gemachten Notizen empfehlen diese Sorte nicht, weil es weitaus bessere, wie z. B. den Schiebler's Taubenapfel, giebt. Beschreibung, Benennung und Abbildung gut.

No. 835. **Thauapfel.** Ist eine mir aus dem Leroy'schen Sortiment sehr gut bekannte alte Sorte, welche ich aber nur zur Form-Obstbaumzucht anempfehlen möchte, da der Wuchs dieser Sorte viel zu wünschen übrig lässt. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 836. **Rosenapfel von Croucels.** Ich würde für obigen Namen eintreten, weil der Apfel ähnliche Eigenschaften wie der »Virginische Rosenapfel« aufzuweisen hat, niemals aber die Bezeichnung »durchscheinend« also »transparente« verdient. Die Frucht ist ausgezeichnet und muss zur allgemeinsten Anpflanzung empfohlen werden.

No. 837. **Winter-Veilchenapfel.** Ist eine uralte französische Sorte, welche auch schon Sickler, was Lauche übersehen hat, im Bd. XXI., pag. 170 beschreibt und auf Tafel 16 d. B. vortrefflich abbildet, ich kenne diese Sorte ganz genau, kann aber eine Anpflanzung unmöglich anempfehlen — die Sorte ist werthlos. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 838. **Steirischer Winterborsdorfer.** Ist eine heimische mir sehr wohl bekannte Sorte, welche ich aber für nichts anderes halte als eine durch Boden und Klima bedingte, örtlich veränderte Form des »Edelborsdorfers.« Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 839. **Daniel's rothe Winterreinette.** Ist eine alte Sorte, welche Diel zuerst beschrieb, sie verdient allgemeinste Anpflanzung, ist leider wenig bekannt. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

bei
u. z.
Abbev

Digitized by Google